

Les idées recettes

mary's



Filets de poulet au St Marcellin

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 filets de poulet
- De la coriandre fraîche ciselée
- 1 St Marcellin
- 1 poivron
- 4 pommes de terre

Laver les légumes.

Couper le poivron en lamelles, le poêler avec de l'huile d'olive puis réserver.

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes, napper d'huile d'olive, assaisonner puis les cuire au four à 170°C pendant 25 mns.

Couper les filets de poulet en deux dans la largeur.

Assaisonner, ajouter la coriandre, le St Marcellin, replier et ficeler. Cuire au four à 170°C.

Dresser les assiettes et déguster avec la Coraillade, l'Espinade et la Karotade.



Astuce du chef

Le St Marcellin peut être remplacé par du camembert ou du munster. Démarrer la cuisson du poulet sous aluminium pour le garder moelleux puis retirer pour dorer le tout.

