



4 personnes



15 minutes



15 minutes

Ballottines de poulet, chorizo et mozzarella

- 4 blancs de poulet
- 250g de mozzarella
- 8 tranches fines de chorizo
- 8 tomates séchées
- basilic (frais de préférence)
- sel, poivre

1- Aplatissez les escalopes de poulet pour les rendre plus larges et plus fines. Déposez sur chacune 2 tranches de chorizo, de la mozzarella tranchée, deux tomates séchées et du basilic. Salez et poivrez.

2- Roulez les escalopes en serrant bien et entourez-les de film alimentaire. Vrillez les deux bouts pour former les ballottines. Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez les ballottines 10 à 15min.

3- Quand les ballottines sont cuites, sortez-les, déballez-les et servez-les avec une sauce tomate et des pâtes.