

Rouleaux de poulet au jambon Serrano et au Comté

Pour 2 personnes :

- 2 blancs de poulet fermier
- 2 tranches de jambon Serrano
- Comté fruité
- 1 càc d'huile d'olive

Couper les escalopes de poulet en portefeuille, les déposer sur du film étirable, les recouvrir de ce même film et les aplatir avec un rouleau à pâtisserie.

Sur chaque escalope de poulet, déposer une tranche de jambon Serrano puis des tranches de Comté coupées à l'aide d'un économe.

Rouler chaque escalope sur elle-même et les faire tenir avec des cure-dents. Tailler un peu les cure-dents avec un ciseau pour pouvoir cuire plus facilement les rouleaux.

Cuire les rouleaux sur toutes leurs faces dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

