



ESCALOPES DE POULET FARCIES AUX ÉPINARDS ET AU GORGONZOLA



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Les garnitures sont plus fermes et stables
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Escalope(s) de poulet à 150 g
Sel

POUR LA GARNITURE

50 g QimiQ Base crème
200 g Épinards en branches, surgelés
1 Oignon(s), finement hachées
1 Gousse(s) d'ail, finement hachées
20 g Beurre
100 g Gorgonzola, coupé en petits dés
100 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses
1 cs Farine, sans levure

POUR LA PANURE

Farine, sans levure
Œuf(s)
Chapelure

PRÉPARATION

1. Pour la garniture, décongeler les épinards en branches et les couper en lamelles.
2. Faire dorer les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter les lamelles d'épinards et faire revenir un court instant. Y ajouter le QimiQ Classic, mélanger et laisser refroidir la masse.
3. Ajouter le gorgonzola, le fromage blanc et la farine et bien mélanger.
4. Répartir la masse sur les 4 escalopes de poulet attendries, rabattre et bien appuyer. Fixer avec un cure-dent.
5. Saler légèrement les escalopes farcies, les tourner dans la farine, les œufs et la chapelure et faire dorer doucement dans l'huile.