



# 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 10 PORTIONS

8 Escalope(s) de poulet à 150 g  
Sel

### POUR LA GARNITURE

100 g QimiQ Base crème  
400 g Épinards en branches, surgelés  
2 Oignon(s), finement hachées  
2 Gousse(s) d'ail, finement hachées  
40 g Beurre  
200 g Gorgonzola, coupé en petits dés  
200 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses  
2 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.