

ROULEAUX DE POULET AVEC JOUE DE PORC FUMÉE, ASPERGES ET FROMAGE SCAMORZA FILANDREUX



Chef: Giovanni Pace

Préparation

Pour 6 personnes

Nettoyer et désosser les cuisses de poulet, puis les aplatiser légèrement à l'aide d'un attendrisseur de viande et les assaisonner de poivre et de sel. Déposer trois tranches d'asperges sur chaque tranche de poulet ; les rouler en paupiettes, qui sont ensuite recouvertes de tranches de joue de porc fumée. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge et faire fondre le beurre ; ajouter les paupiettes et les faire dorer en les retournant de chaque côté. Transférez ensuite la viande dans un plat à four et couvrez-la de papier sulfurisé humidifié ; mettez-la au four à 180° pendant cinq minutes et terminez la cuisson. Disposez les paupiettes sur des assiettes et complétez avec un filet de Grancrema de scamorza fumée préalablement chauffée.

Ingrédients Menù

18 Punte di asparagi verdi lessate (Pointes d'asperges vertes bouillies) - U71
200 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema de Scamorza fumée) - E91
300 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
60 ml Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

1500 g Cuisses de poulet
50 g Beurre
Sel et poivre