

Poitrine de poulet à la Valdostaine – au Fontina



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 100 g [Fontina](#)

1 poulet de 2 kg

75 g beurre

30 g chapelure

2 dl vin

sel, poivre

Préparation

Levez à cru les filets de la volaille avec les ailes, salez. Passez-les à l'oeuf, puis poudrez de fontina râpée. Passez à nouveau à l'oeuf, chapelurez. Dans une sauteuse, avec le beurre, faites doucement prendre couleur. Assaisonnez, couvrez. Déglacez. Etuvez durant 25 à 30 minutes. On peut décorer chaque suprême avec une lame de truffe. Montez au beurre le jus de cuisson passé au chinois. Nappez, servez.