

Suprême de poulet au Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 120 g de [fromage Feta](#) (4 tranches minces)

30 g farine

5 cl huile d'olive

50 g champignons

2 poulets de 1 à 1,2 kg

2 oeufs

sel, poivre de Cayenne

Préparation

Dépouillez et prélevez à cru les blancs de chacun des 2 poulets. Hachez-les finement à la machine. Emincez les champignons. Battez les oeufs. Ajoutez-les aux suprêmes de volaille hachés. Assaisonnez. Formez de petites croquettes. Farinez-les et poêlez-les doucement dans l'huile d'olive environ 20 minutes. Après cuisson, rangez dans un plat à four. Couvrez avec une couche de champignons émincés et une fine tranche de féta. Enfournez 10 minutes à 240° pour fondre le fromage et dorer.