

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 cuisses de poulet
- 18 tranches de poitrine fumée (3 mm)
- gruyère en tranches fines

Fabrication :

- désosser les cuisses de poulet, les poser à plat.
- Poser sur le plan de travail les 18 tranches de poitrine fumée, enlever la couenne, et les cartilages.
- Sur chaque cuisse, placer une lamelle de gruyère de 1 cm de large et sur la longueur, puis une tranche de poitrine fumée, on recommence , et l'on termine par une lamelle de gruyère.
- Refermer les cuisses et la fermer avec la dernière tranche de poitrine.
- Ficeler à chaque extrémités et au milieu.

Cuisson :

- 40 minutes au four à 185° dans une cocotte non fermée.
- A servir avec des pommes sautées ou un gratin, une purée.....