Poulet Mozzarella fondante



Ingrédients (pour 2 personnes):

2 filets de poulet, 1 mozzarella, 4 ou 5 belles feuilles de blette, Pesto (j’ai fait cette recette avec un pesto d’ail des ours maison que j’avais au congélateur, mais un pesto basilic convient parfaitement), huile d’olive, une noisette de beurre, sel et poivre, piment d’Espelette, 1 petit piment (facultatif)

Préparation :

Faire de profondes incisions dans le filet de poulet. Déposer un peu de pesto au fond de chaque entaille.

Couper la boule de mozzarella en tranches assez épaisses. Les placer dans les entailles en y incorporant aussi un morceau de vert de blette.

Saler, ajouter une pointe de piment d’Espelette, verser un filet d’huile d’olive et enfourner 15 à 20 minutes au four préchauffé à 180 °C. Terminer éventuellement par un passage sous le gril afin que le fromage prenne une couleur dorée.

Pendant ce temps, prélever la partie verte des blettes, mettre dans la poêle avec un filet d’huile d’olive et une noisette de beurre. Cuire à feu doux, juste le temps que les feuilles « retombent ». Attention, ça prend du volume, mais à la fin, la quantité sera réduite! Assaisonner. Si vous avez un reste de jus de poulet, ajoutez-le, ça sera top

Sortir les filets de poulet du four et dresser sur une assiette avec une tombée de blettes. Parsemer éventuellement de quelques rondelles de piment… ça c’est parce que j’adore les piments (et que j’en ai toujours dans mon frigo!), et que ça faisait une touche de rouge dans l’assiette ;)

Servir bien chaud, lorsque la mozzarella est bien fondante pour encore plus de gourmandise!

**www.assiettesgourmandes.fr**