

Filets de poulet farcis

Plat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 filets de poulet
- 150 g de fromage frais 0% (type Carré Frais©)
- quelques feuilles de basilic frais

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Ouvrez les filets de poulet en deux dans le sens de la longueur, tartinez l'intérieur de fromage frais émietté. Garnissez avec les feuilles de basilic frais ciselées. Refermez les filets de poulet et fixez-les avec des cure-dents.

Disposez-les dans un plat à four et enfournez pendant 20 minutes.

Servez aussitôt décoré d'une feuille de basilic.