

# Poulet roulé au bacon et chèvre



## Ingrédients

---

- 4 Filets de poulet
- 4 tranches Bacon
- 80g Fromage de chèvre
- 1cuil. à soupe Huile d'olive
- 1Noix de beurre
- Sel
- Poivre

## Étapes de préparation

- Coupez le fromage de chèvre en rondelles. Aplatissez les filets de poulet entre 2 feuilles de film alimentaire à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Déposez, au centre de chaque filet de poulet, 1 tranche de bacon et quelques rondelles de fromage de chèvre. Salez modérément, poivrez, repliez les filets de poulet sur eux-mêmes et maintenez-les fermés à l'aide d'une pique en bois.
- Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle et faites cuire les roulés de poulet environ 5 min sur chaque face. Servez aussitôt.
- Conseil : accompagnez d'une purée de pommes de terre.