



Poulet à la Cancoillotte

Préparation : 10 min.

Cuisson : 8 min.

Pour 4 personnes

- 4 filets de volaille
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Un bouillon lyophilisé
- 200 g de cancoillotte
- selon votre goût : menthe,
- estragon, thym, ciboulette

Ouvrir les filets de volaille en deux, farcir d'herbes, poivrer et refermer le « portefeuille ».

Pocher à feu doux les filets de volaille dans une poêle avec couvercle dans un peu de bouillon et l'huile d'olive.

Servir les filets nappés de cancoillotte chaude.

Accompagner de carottes vichy, de haricots ou d'une salade verte.

Bon appétit.