

# Recette de Poitrines de poulet farcies à la saucisse

**Préparation :** 30 min

**Cuisson :** 1h5

**Portions :** 4

## INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet  
2 saucisses italiennes piquantes  
1 échalote  
1/2 branche de céleri  
1/4 piment vert  
Un peu d'huile d'olive, pour la cuisson

## LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Enlever la peau des saucisses pour libérer la chair.
3. Hacher les légumes très finement.
4. Faire revenir les légumes et la chair de saucisse dans un poêlon antiadhésif pendant quelques minutes, le temps de les ramollir. Poivrer. Réserver.
5. Faire une incision dans les poitrines de poulet. Ne pas trop couper car il ne faut pas les fendre en deux.
6. Ouvrir les poitrines de poulet puis les aplatir avec un rouleau à pâte.
7. Déposer la farce à l'intérieur de chacune des poitrines. Rouler et attacher avec une ficelle.
8. Chauffer légèrement l'huile d'olive dans un poêlon. Faire revenir les poitrines de poulet de chaque côté quelques instants. Saler et poivrer.
9. Déposer dans un plat allant au four et cuire pendant 1h00 à 350°F (180°C).