

Rouleaux de poulet à la provençale au Brugge mi-vieux

Ingredienten:

- 1 courgette
- 2 oignons, nettoyés
- 2 gousses d'ail, nettoyées
- huile d'olive
- 5 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 700 ml de passata
- 1 morceau de sucre dur
- poivre et sel
- 1 botte de basilic
- 8 escalopes de poulet
- herbes de Provence
- 8 tranches de Brugge mi-vieux, coupées en deux

Préparation:

1. Lavez la courgette, retirez-en les extrémités et découpez-la dans la longueur en fines tranches. Faites-les griller des deux côtés dans une poêle à grill jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
2. Hachez l'oignon finement et pressez l'ail. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le thym, le laurier, la passata et le sucre, et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Poivrez et salez. Réservez 8 feuilles de basilic et ciselez le reste finement. Ajoutez à la sauce.
3. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Assaisonnez les escalopes de poulet de poivre, de sel et d'herbes de Provence. Étalez-les sur une planche à découper. Disposez sur chacune une tranche de courgette grillée, une feuille de basilic et une demi-tranche de Brugge mi-vieux. Enroulez pour obtenir des rouleaux que vous fixez à l'aide d'un bâtonnet.
5. Versez la sauce dans un plat allant au four. Disposez-y les rouleaux de poulet et recouvrez chacun d'une demi-tranche de Brugge mi-vieux.
6. Enfournez pour 15 à 20 minutes de cuisson. Retirez les bâtonnets.
7. Servez les rouleaux de poulet à la Provençale avec des pâtes.

4 personen
50 min
Plat principal
2.5