



PAUPIETTES DE POULET À LA CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 600 grammes de choucroute cuite
 - 4 belles escalopes de poulet
 - 1 saucisse de Strasbourg ou de Francfort
 - 100 grammes de beurre
 - 1 brin de thym frais Sel et poivre
-
- Préparation : 15 minutes
 - Cuisson : 25 minutes
 - 4 personnes

01 A l'aide d'un couteau bien tranchant, partagez les escalopes de poulet en deux dans le sens de l'épaisseur, en prenant soin de ne pas les couper jusqu'au bout et de ne pas percer la chair. De cette façon, vous doublerez la surface de viande

02 Egouttez la choucroute. Parsemez-la de thym frais haché. Etalez les escalopes sur une planche et garnissez-les de choucroute sur 2 centimètres de hauteur. Au centre, placez une saucisse.

03 Salez et poivrez. Roulez et ficelez pour constituer les paupiettes. Avec la moitié du beurre, faites dorer puis cuire les paupiettes à feu moyen pendant 10 minutes. Dans le même temps, réchauffez le reste de la choucroute avec l'autre moitié de beurre

04 Dressez les paupiettes sur un lit de choucroute et savourez aussitôt, accompagné d'un vin d'Alsace frais (Sylvaner ou Riesling) - *Recette de Jeanne Loesch*