

## Boulettes de poulet au reblochon WW



Pour 8 boulettes / 4 pp par boulette

7 pp pour 2 boulettes

- 600 gr de filets de poulet
- 2 œufs
- 20 gr de chapelure
- 100 gr de reblochon sans la croûte soit ½ reblochon
- ciboulette
- sel, poivre

Hacher ou mixer les filets de poulet.

Rajouter l'œuf, la chapelure la ciboulette, saler, poivrer et mélanger bien le tout.

Diviser la viande en 16 parts égales.

Couper le fromage en 8 parts égales.

Aplatir 8 portions en galettes et y disposer un morceau de fromage au centre.

Aplatir les 8 portions de viandes restantes en galettes et en recouvrir les galettes farcies.

Souder bien les bords avec les doigts (humidifiés éventuellement)

Préchauffer votre four à 180°.

Placer vos boulettes sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une feuille en silicone et enfourner pour 12 à 15 minutes.

Déguster.