

## Bouchée de poulet et fromage au jambon

Pour 4 personnes:

3 blancs de poulet, 6 tranches de jambon cru, 350g de fromage à raclette, 1 càs de persil ciselé,  
2 càs d'huile d'olive, 1 càc de paprika, sel poivre

Allumez le four à 170°C (210°C), coupez chaque blanc de poulet en 4 morceaux, assaisonnez-les de sel, poivre et de paprika, cuisez-les ds l'huile chaude à la poêle sur feu moyen pendant 5mn en les retournant souvent. Détaillez le fromage en frites, coupez chaque tranche de jambon en deux, sur chaque part, déposez un morceau de poulet puis répartissez les frites de fromage, repliez le jambon et maintenez le tout à l'aide d'une pique en bois. Posez les bouchées sur une plaque et glissez-les ds le four, en surveillant, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, servez 3 bouchées par assiette, posées sur un lit de roquette bien relevée, parsemez de persil et dégustez chaud avec des pommes de terre en robe des champs (à l'eau). Je tapisse la plaque du four avec une feuille de papier sulfurisé pour éviter que le fromage fondu brûle au contact du métal, je décolle ainsi facilement les bouchées à l'aide d'une spatule.

