



Poulet au fromage cheddar âgé au Porto 10 ans Perron

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 10 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet désossées sans la peau
- 150 g de **fromage cheddar âgé au Porto 10 ans Perron**
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 2 œufs + 2 c. à table (30 ml) de lait
- 3/4 tasse (188 ml) de chapelure sèche
- 1 c. à table (15 ml) de persil frais
- Sel, poivre du moulin
- 6 gousses d'ail hachées
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 2 c. à table (30 ml) d'huile d'olive

Préparation : Ouvrir partiellement les poitrines sur la longueur et farcir d'un morceau de **fromage cheddar âgé au Porto 10 ans Perron**; Préparer 3 plats creux avec la farine assaisonnée de sel et de poivre du moulin, les œufs battus avec le lait et la chapelure avec le persil; Maintenir les poitrines fermées et les enrober alternativement de farine, œufs battus et chapelure; Dans une poêle chaude, fondre le beurre et l'huile, ajouter l'ail et dorer les poitrines 3 minutes de chaque côté; Déposer dans un plat allant au four en ajoutant le reste du fond de la poêle; Cuire à 350 °F (180 °C) non couvert, pendant 25 minutes.

Cheddar au Porto