

POLPETTONE AUX BLANCS DE POULET



Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g de blancs de poulet hachés

2 œufs entiers et 4 œufs durs

200 g de jambon blanc fumé haché (ou bacon fumé)

2 c à s de parmesan

4 tranches de pain de mie trempées dans du lait

45 g de pignons de pin grillés

45 g de pistache

100 g d'olives vertes ou noires dénoyautées

Muscade

1 bouillon cube de poule

Mélanger au poulet haché les œufs entier, le parmesan, le pain de mie, et la muscade, Saler et poivrer la préparation.

Ajouter ensuite les pistaches, les pignons, les olives coupées en rondelles.

Dans un plat creux, disposer en longueur la moitié de la préparation puis disposer dessus les œufs durs et recouvrir avec la préparation restante.

Former un pain long et bien fermer sur les cotés pour recouvrir les œufs.

Mettre au four à 210° pendant 10 minutes pour le dorer.

Puis verser sur le polpettone le bouillon de poule dilué dans trois cuillères à soupe d'eau chaude. Continuer la cuisson pendant une heure.

Servir chaud ou froid, accompagné d'un coulis de tomate, d'asperges vertes ou d'une salade.