 **Poulet Hasselback**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Poulet-Hasselback-P1000040.jpg) **Pour 15 Croquants-Gourmands**

**- 15 blancs de** [**poulet**](http://recettes.de/poulet)  
**- 450 g de feuilles d'**[**épinards**](http://recettes.de/epinards)  
**- 150 g de** [**ricotta**](http://recettes.de/ricotta)  
**- 100 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**  
**- huile d'olive**  
 **plat à four** - **Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les feuilles d'épinards à dégeler dans une poêle avec une cuillerée d'huile chaude, en remuant très souvent.  
Lorsqu'elles sont cuites, les hacher finement au couteau et les laisser refroidir.  
Les mettre dans un saladier avec la ricotta.  
Saler, poivrer, râper un peu de muscade et bien mélanger.  
Entailler chaque blanc de poulet en tranches sans les détacher. Assaisonner de sel et de poivre.  
Répartir la crème aux épinards entre les lamelles de viande.  
Poser les filets de poulet sur le plat huilé.  
Parsemer généreusement de fromage râpé et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour 25 minutes environ jusqu'à ce que le poulet soit bien doré.  
J'ai accompagné de tomates cerises que j'ai fait cuire la première fois en même temps que le poulet. Ce dernier était bien moelleux, mais pas assez doré, les tomates ayant rendu leur jus.  
La seconde fois, j'ai fait cuire dans deux plats séparés et le poulet avait meilleure allure.  
À vous de choisir.  
J'ai servi tout simplement avec les tomates confites et  des [**gratins aux pommes de terre**](http://croquantfondantgourmand.com/gratins-aux-pommes-de-terre/).