**Galettes de poulet au Beaufort**

**** **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 440 g d'escalopes de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)
**- 1 œuf**
**- 20 g de chapelure**
**- quelques tiges de ciboulette**
**- 40 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)
**- 4 càc de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **(**[**maison**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/) **pour moi)**
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Hacher le poulet cru.
Ciseler la ciboulette pour en obtenir 3 cuillerées à soupe.
Hacher le beaufort.
Mélanger le poulet, l'œuf, la chapelure et la ciboulette.
Saler et poivrer.
Diviser en 8 portions et les aplatir en galettes.
Pour me simplifier la vie j'ai moulé 4 galettes dans des cercles de 8 cm de diamètre.
Déposer sur chaque galette 1 cuillerée à café de coulis et répartir 30 g de fromage entre les galettes.
Couvrir avec les 4 galettes restantes et bien appuyer pour sceller l'ensemble.
Les déposer sur la plaque. Enfourner pour 7 minutes.
Retourner les galettes, saupoudrer avec le fromage restant et laisser encore cuire 7 minutes.

Ne pas prolonger la cuisson au risque de voir la viande se dessécher.
Servir chaud avec des haricots verts et du citron.