**Galettes de poulet au Beaufort**

**[Une image contenant alimentation, intérieur, plusieurs

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/galettes-de-poulet-au-beaufort-p1060055.psd-r-copy.jpg)** **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Ne pas prolonger la cuisson au risque de voir la viande se dessécher.  
Servir chaud avec des haricots verts et du citron.