 **Escalopes farcies de Laurent Mariotte**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, assiette, viande

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/escalopes-farcies-de-laurent-mariotte-p1090474.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands  
- 4 blancs de poulet épais**  
**- 170 g de** [**fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais**  
**- 60 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**  
**- 2 càc de persil haché**  
**- 8 tranches très fines de lard fumé**  
**- 1 pincée de Piment d'Espelette**

**1 plat à four huilé**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les olives en petits morceaux.  
Mélanger le fromage de chèvre, les olives, le persil et une pincée de piment d'Espelette.  
Ouvrir les blancs de poulet en portefeuille.  
Les farcir avec la préparation au chèvre.  
Enrouler chaque escalope dans 2 tranches de lard.  
Les déposer côte à côte dans le plat.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Servir chaud avec des haricots verts ou une salade verte.