



## Poitrine de poulet farcie à l'estragon

### Pour 4 personnes:

*8 poitrines de poulets, 5 c. à soupe de beurre, 2 œufs, 300 gr de pain blanc rassis (ou de la panure), 2 c. à soupe de farine, 1 c. à soupe d'estragon haché, sel, poivre.*

Laisser ramollir 2 c. à soupe de beurre et les mélanger à l'estragon, saler et poivrer. Inciser les poitrines de poulets de manière à former une petite poche; la remplir avec le beurre à l'estragon. Mettre 30 min. au frais. Pendant ce temps, râper le pain rassis. Saupoudrer les poitrines farcies de sel et de poivre; les passer d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et dans la panure. Chauffer 3 c. à soupe de beurre et rôtir à température moyenne. Servir ces poitrines de poulets sur un plat préchauffé, accompagnées de légumes variés.

**Conseil:** Ne pas négliger de mettre les poitrines bien au frais avant la cuisson: le beurre d'estragon restera alors en grande partie dans la poche de la viande pendant le rôtissage, ce qui améliorera le goût et la présentation.