

## SUCETTE DE VOLAILLE AUX OLIVES KALAMATA



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Mélange de champignons  
450g



Purée d'ail noir 325g



Tapenade Kalamata  
d'olives noires 1000g

### INGRÉDIENTS

4

- 6 tranches de jambon Serrano
- 2 filets de poulet
- 15 g de blanc d'œuf
- 5 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 50 g de mayonnaise
- 3 g de purée black garlic Bresc

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Poser les tranches de jambon Serrano côte à côte sur le film plastique. Couper finement le filet de poulet et recouvrir le jambon Serrano de filet de poulet. Enlever les filets et les mixer finement avec le blanc d'œuf et la tapenade noire. Écraser les filets de poulet sur le jambon Serrano et tartiner de la farce aux olives et au poulet. Saler et poivrer. En faire un rouleau dans du papier aluminium en serrant. Faire cuire le rouleau à 100 °C avec une température de 75 °C à cœur. Laisser refroidir le rouleau et le couper en sucettes. Mélanger la mayonnaise avec la tapenade et l'ail noir. Servir le rouleau avec un bâtonnet de sucette et garnir de mayonnaise et de cresson.