



Crédit photo : Freepik - Recette : cuisineAZ.com

## Involtini au poulet, champignons et mozzarella



## Involtini au poulet, champignons et mozzarella

6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

- 
- Escalope(s) de poulet - 3
  - Champignon(s) - 250 g
  - Mozzarella - 1.5 boule
  - Sel
  - Poivre
- 

- 1 Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les revenir 2 min dans une poêle avec l'huile, à feu vif, en remuant.
- 2 Découpez la mozzarella en tranches et étalez les escalopes de poulet.
- 3 Disposez-y les champignons, ajoutez de la mozzarella. Salez et poivrez.
- 4 Roulez les escalopes pour enfermer la garniture et maintenez-les avec des piques en bois.
- 5 Faites chauffer de l'huile dans une poêle, et faites-y cuire les involtini environ 10 min.
- 6 Servez sur un lit de salade avec la sauce de votre choix.