

DINDE AU PESTO ET À LA POITRINE FUMÉE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 Personnes)

- 600g Escalope de Dinde
- 6cc Pesto
- 12 Tranches fines de poitrine fumée
- 1 Kubors
- 300ml Eau
- Sel et Poivre
- 2 CS Huile d'olive

Recette :

- > Etaler l'escalope de dinde > Déposer dessus une tranche de poitrine fumée
- > Etaler une cuillère à café de pesto sur l'ensemble de l'escalope
- > Enrouler l'escalope
- > Piquer l'escalope avec un pic à brochettes en bois ou à l'aide de ficelle alimentaire (J'ai opté pour un pic en bois)
- > Déposer l'escalope dans un plat adapté au four (j'ai utilisé le plat Ultra Pro Tupperware)
- > Verser l'eau dans le plat et Emietter le Kubors > Assaisonner Sel + Poivre
- > Enfournier 30 Min avec le couvercle de l'Ultra Pro
- > Enlever le couvercle et laisser enfournier 10 Min (Enfournier 30/40 Min selon votre four à 200°C dans un plat traditionnel)
- > Récupérer le jus de pesto dans un bol > Rajouter la crème fraîche
- > Mélanger > Servir la sauce au Pesto avec le plat de Dinde et votre accompagnement