

# POULET AU PESTO ET À LA TOMATE

[La cuisine de Laëty](#)

[la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

## Ingrédients : ( 2 personnes )

- 2 escalopes de Poulet
- 1 oignon
- 2 Tomates
- 1CS d'huile d'olive
- 4 Cc Pesto vert
- 30ml d'Eau
- Sel + Poivre

## Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Eplucher l'Oignon et le couper en petits morceaux
- > Couper une tomate en rondelle et l'autre en morceaux
- > Déposer les escalopes de poulet dans un plat allant au four
- > Rajouter les morceaux d'oignon et les cubes de tomates
- > Assaisonner Sel + Poivre + huile
- > Faites 3 entailles dans les escalopes de poulet
- > Placer dans chaque entaille une rondelle de tomate et du pesto vert
- > Rajouter l'eau dans le plat
- > Enfourner 40 Min à 180°C