

## Poulet au lait de Coco et Pesto

La cuisine de Laëty

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

### Ingrédients : ( 6 personnes )

- 6 Hauts de Poulet
- 4Cc Pesto Vert
- Sel + Poivre
- 40cl Lait de Coco
- 2 CS Huile d'olive

### Recette :

- > Préchauffer le four à 200°C
- > Mettre les hauts de cuisse dans un plat allant au four  
( J'ai utilisé le plat Ultra Pro 3,3l rectangle Tupperware )
- > Assaisonner Sel + Poivre
- > Verser l'huile d'olive sur le Poulet
- > Mélanger le lait de coco et le pesto dans un récipient  
( J'ai utilisé le pichet gradué 1,25l Tupperware )
- > Verser le mélange dans le plat avec le poulet
- > Enfourner 45min à 200°C
- > Servir avec du riz, de la semoule, des frites et/ou des légumes