

Roulés de poulet grillés au pesto Sakari

Pour 4 personnes
5 minutes de préparation
4 minutes de cuisson

Ingrédients

2 filets de poulets (pour un apéritif)
40g environ de parmigiano reggiano
4 tomates confites
5 cuillères à soupe de sauce douce Sakari + 1 pour la décoration



Préparation :

Dans un mixer, placer le parmigiano reggiano, les tomates confites et la sauce douce Sakari. Donner quelques impulsions. Réserver.

Placer les filets de poulet sur une planche en bois et taper les afin de les aplatir et de faire en sorte qu'ils aient la même épaisseur partout. Cela permettra également d'attendrir la viande.

Tartiner le pesto « Sakari » sur le poulet et rouler les filets. Couper des rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur et faire tenir à l'aide d'un cure-dent.

Faire griller les mini brochettes 2 min de chaque côté à feu vif dans une poêle grill. Servir avec un peu de sauce Sakari pour y tremper les brochettes.