

## Verrine de poulet au pesto

---

Pour 4 personnes

15 minutes de préparation

### Ingrédients

1 filet de poulet  
1 bouquet de basilic  
15 cl d'huile d'olive  
5g de beurre  
3 cuillère à soupe de  
parmigiano reggiano  
fraîchement râpé  
50g de pignon de pin  
Une grosse pincée de sel



### Préparation :

Couper le poulet en dés et les faire revenir dans le beurre.

Laver et effeuiller le basilic. Placer les feuilles dans le mixer avec les pignons de pin, le parmesan l'huile d'olive et le sel. Donner quelques pulsions.

Alterner les couches de basilic et de poulet dans une petite verrine. Poser une feuille de basilic sur le dessus ainsi qu'un copeau de parmesan.