



## Roulés de Poulet au Pesto

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

4 Escalopes fines de poulet  
12 fines tranches de lard  
6càs de pesto  
Thym

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler les escalopes sur le plan de travail et les aplatir.

Les badigeonner de pesto et les rouler, bien serré.

Enrouler ensuite le poulet de 3 tranches de lard et déposer le tout dans un plan allant au four.

Saupoudrer de thym.

Faire cuire pendant 45 minutes.

Servir aussitôt.