

Les petits plats

Les escalopes de dinde au pesto, tomates séchées, mozzarella & jambon de parme

Une recette simple et qui change un peu des recettes habituelles faites avec des escalopes de dinde... En tout cas chez nous on a beaucoup aimé.

Pour 5 personnes :

5 escalopes de dinde assez fines
5 cuillères à café de pesto
5 tranches de jambon de parme
125 g de tomates séchées
125 g de mozzarella
Sel, poivre
Mélange d'épices pour viandes blanches

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Si vos escalopes de dinde ne sont pas assez fines aplatissez les légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. (D'où l'intérêt d'avoir des escalopes déjà fines à la base, vous évitez cette étape)

Nappez une à une vos escalopes de pesto.

Disposez ensuite vos tranches de jambon de parme puis les tomates séchées préalablement coupées en petits morceaux.

Coupez votre mozzarella en 5 parts égales et disposez sur les escalopes. Salez, poivrez.

Roulez votre escalope. (Si vous n'arrivez pas à la rouler, rabattez la sur elle même de manière à former une sorte de "chausson".)

Pour mieux faire tenir vos escalopes vous pouvez vous servir d'un cure dent.

Mettez le tout dans un plat allant au four, badigeonnez d'huile d'olive et d'épices et enfournez 30 minutes. (Cuisson à surveiller)

Dégustez chaud avec l'accompagnement de votre choix... (Riz, haricots verts...)

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©