Blanc de poulet au pesto

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 blancs de poulet
- 1 citron
- 2 c. à soupe d’huile d’olive
- 250?g de mozzarella
- 4 c. à soupe de pesto

La **recette**

Etape 1

Saler et poivrer les blancs de poulet. Les faire dorer dans une poêle avec un filet d’huile d’olive, puis ajouter le jus d’un citron. Couvrir et laisser mijoter 15 minutes à feu doux.

Etape 2

Disposer les morceaux de poulet dans un plat allant au four. Les tartiner de pesto et les recouvrir de tranches de mozzarella.

Etape 3

Passer le plat sous le gril du four quelques minutes, jusqu’à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Etape 4

Servir chaud, accompagné d'une salade ou de la traditionnelle purée de pommes de terre.