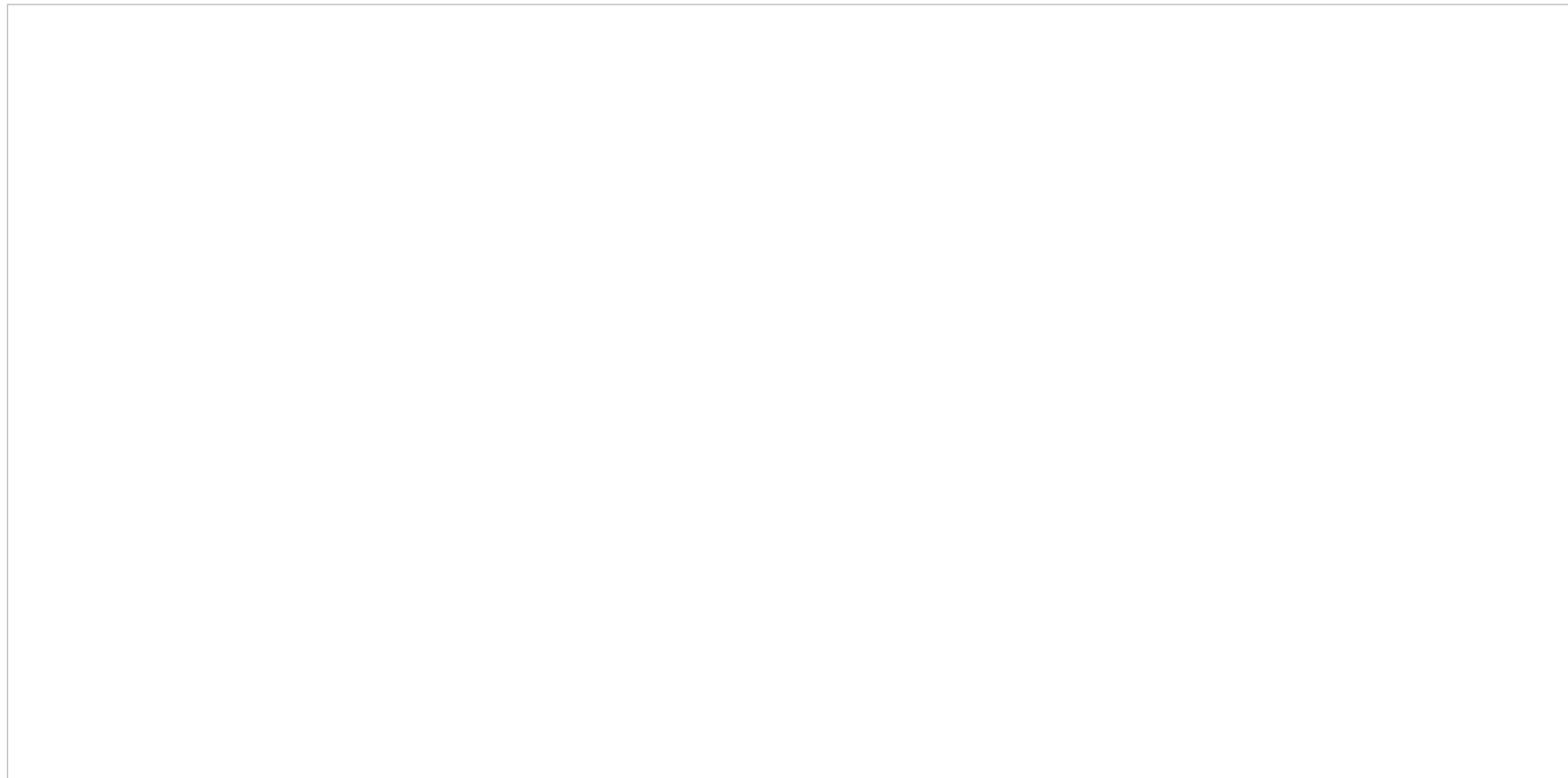


Poulet farci de soleil et salade de pâtes au basilic



Ingredientien:

- 2 doubles filets de poulet
- 8 tranches de jambon cru
- 10 feuilles de basilic frais
- 125 g de Brugge d'or
- 4 tomates séchées au soleil
- poivre + sel
- 300 g de penne
- 2 tomates charnues
- 15 feuilles de feuilles de basilic frais
- 8 tomates séchées à l'huile
- 30 g de pignons de pin

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C et mettez l'eau des pâtes à bouillir. Dépliez les doubles filets de poulet. Découpez 125 g de Brugge d'or en fines tranches. Assaisonnez les filets de poulet et garnissez une moitié avec le fromage Brugge d'or. Déposez par dessus deux tomates séchées et cinq feuilles de basilic. Repliez le poulet et entourez le de jambon cru pour obtenir deux roulades bien remplies. Glissez-les 30 minutes au four.

C'est le moment de préparer la salade de pâtes. Faites cuire les pâtes al dente. Egouttez et laissez refroidir quelques minutes. Pendant ce temps, coupez les deux tomates et les tomates séchées en petits morceaux. Ajoutez-les aux pâtes et mélangez. Grillez les pignons de pin à sec. Quand ils sont dorés, ajoutez-les aux pâtes. Ajoutez encore les feuilles de basilic. Servez le poulet farci avec la délicieuse salade de pâtes fraîches.

1, 2, 3 fromage!

4 personen
45 min
Plat principal
3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/poulet-farci-de-soleil-et-salade-de-pates-au-basilic>