

Salade poulet pomme de terre au pesto d'herbes version millefeuille

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

3 filets de poulet

500 g de pommes de terre (charlotte, roseval ou agria)

2 grosses poignées de salades (roquette, pousses d'épinards)

1 échalote

5 cl de vin blanc sec

4 branches de thym

2 feuilles de laurier

1 c à s d'huile d'olive

Fleur de sel

Sel et poivre du moulin

Pour le pesto :

1/2 bouquet de persil plat

10 brins de ciboulette

10 feuilles de basilic

1 c à s de pignons de pin

2 c à s de vinaigre balsamique

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver et essuyer les pommes de terre sans les peler et les cuire à l'eau bouillante salée avec 2 feuilles de laurier pendant 20 mn environ (vérifier la cuisson avec la lame d'une couteau). Les égoutter et les laisser tiédir.

Assaisonner les filets de poulet et les faire revenir dans une poêle antiadhésive sur toutes les faces avec la cuillère d'huile d'olive. Ajouter l'échalote hachée, 4 branches de thym et le vin blanc dans la poêle, baisser le feu et cuire 10 mn à couvert.

Préparation du pesto d'herbes : effeuiller le persil, le mixer avec le basilic, la ciboulette et les pignons, mélanger avec le vinaigre et l'huile d'olive. Assaisonner.

Laver la roquette et les pousses d'épinards. Dans les assiettes répartir une couche de salade, alterner les pommes de terre émincées en fines rondelles et le poulet coupé en lanières. Finir avec le pesto d'herbes, un tour de moulin à poivre et de la fleur de sel. J'ai rajouté un filet d'huile d'olive sur le tout. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>