



ROULADES DE POULET AUX POIVRONS GRILLÉS

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 35 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 400 g de poitrine de poulet
- 100 g de prosciutto (facultatif)
- Sauge fraîche, au goût
- 50 g de beurre
- Huile d'olive extra vierge, selon les besoins
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- Sel, au goût
- Poivre, au goût
- Tomates cerises, pour garnir

Un deuxième plat savoureux à apporter à table tous les jours, mais aussi adapté aux occasions spéciales.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **35 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Coupez la poitrine de poulet en fines tranches, placez une tranche de prosciutto (si utilisé) et une feuille de sauge sur chacune.

Roulez et fixez avec des cure-dents en bois. Retirez-les après cuisson.

Faites revenir les roulades dans une poêle avec le beurre, l'huile d'olive et l'ail.

Tournez-les sur tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites.

Grillez le poivron et les tomates cerises sur une plaque pendant 10-15 minutes. Épluchez le poivron, coupez-le en lanières et disposez-le sur les assiettes.

Placez les roulades sur les poivrons et garnissez avec les tomates cerises.

