

Courgettes aux tomates grillées et poulet

Les ingrédients

- 8 tranches de Poulet à la broche HERTA
- 2 courgettes
- 4 carottes avec fanes
- 500g de tomates-cerises
- 30g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- fanes de carottes
- 25g + 50g de pignons de pin
- Menthe, huile d'olive, épices provençales

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Lavez les courgettes et les carottes, coupez les extrémités et découpez-en des lamelles.
- Préparez entre-temps le pesto. Faites griller les pignons de pin et réservez la quantité indiquée la plus élevée pour la garniture. Mixez le parmesan, l'ail, l'huile d'olive, la menthe et les pignons de pin dans le blender et mixez jusqu'à obtention d'un pesto lisse. Salez et poivrez.
- Déposez les tomates-cerises dans un plat allant au four, arrosez d'huile d'olive et assaisonnez d'épices provençales, poivre et sel. Faites-les cuire pendant 10 à 15 minutes dans un four préchauffé.
- Faites entre-temps sauter les lamelles de carottes durant 3 minutes dans une poêle. Ajoutez les lamelles de courgettes et poursuivez encore la cuisson pendant 2 minutes. Assaisonnez de poivre noir.
- Incorporez aux lamelles de légumes quelques cuillères à soupe de pesto. Disposez dessus les tranches de Poulet à la broche HERTA et les tomates-cerises grillées. Finalisez avec les pignons de pin et un peu de fanes de carottes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**