

# Tapas au Jardin

## Ingrédients

### Brochette de poulet au pesto :

**4 filets** de poulet fins  
**8 Tomates Cherry**  
Pesto



### Fromage-Ciboulette :

**850 ml** de lait  
**150 ml** de crème fraîche  
240 ml de jus de citron  
Ciboulette  
Poivre



## Préparation

### Brochette de poulet au pesto :

Réalisez un petit **pesto** avec les herbes aromatiques de votre jardin.

Ajoutez une cuillerée de pesto sur les **4 filets** de poulets fins et éparpillez-le sur la surface.

Enroulez les filets et à l'aide d'un couteau, coupez-les sur la moitié.

Placez sur un pic à brochette un roulé avec une **tomate cherry**. Placez-les ensuite dans le moule Lékué. Salez, poivrez et couvrez.

Faites cuire pendant 2 à 3 minutes au micro-ondes puissance maximum (800W). Laissez reposer 1 minute dans un récipient fermé.



### Fromage-Ciboulette :

Faites chauffer le **lait** et la **crème fraîche** au micro-ondes durant 14 minutes, puissance maximum (800W).

Laissez refroidir. Ajoutez ensuite le **jus de citron** et mélangez.

Déposez dans le panier vert 'Cheese Maker' de Lékué, tassez et mettez au frigo durant 1 à 2 heures.

Retirez du frigo. Vous obtiendrez une merveilleuse texture de fromage frais.

Ajoutez sur la surface de la **ciboulette** fraîche ciselée et un peu de **poivre** !

