# ROULES DE POULET AU BASILIC ET AU BACON

**Pour 4 personnes Préparation 10mn Cuisson 20mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 40cl de crème liquide entière | 1 petit bouquet de basilic frais |
| 4 belles escalopes de poulet | 1 tomate |
| 40g de beurre | 1 petite gousse d’ail |
| 4/6 tranches de bacon | Sel, poivre |

**1. Ciselez les feuilles de basilic. Coupez la tomate en dés. Hachez la gousse d’ail. Salez et poivrez les escalopes des 2 côtés.**

**2. Disposez au centre 1 tranche de bacon et saupoudrez d’1 pincée de basilic ciselé (pas TOUT). Roulez les escalopes sur elles-mêmes et maintenez-les fermés à l’aide de pics en bois.**



**3. Dans une poêle à feu doux, faites fondre le beurre avec l’ail haché. Faites dorer les roulés de poulet en les retournant régulièrement.**

**4. Poursuivez ainsi la cuisson pendant 15mn. Mélangez dans une casserole, le reste du basilic à la crème. Ajoutez dans la poêle la crème au basilic et les dés de tomates.**

**5. Mélangez le tout et poursuivez la cuisson 5mn à feu doux.**

**6. Servez les roulés nappés de crème au basilic, après avoir ôté leur pic en bois.**

**Accompagnez de pâtes fraîches.**