



Estelle de Saint Germain

## Suprêmes de poulet farcis

### Ingrédients :

1 courgette, 1 poivron rouge et 1 jaune, 100g de mozzarella, 4 suprêmes de poulet (environ 500g), du basilic ciselé, 50g d'oignon frais, ail, 200g de tomates, piment d'Espelette et le jus d'un citron vert.

### Recette :

Couper en julienne la courgette, les poivrons et la mozzarella. Mélanger avec le basilic, sel et poivre. Ouvrir les filets en 2 dans l'épaisseur et les garnir du mélange.

Refermer à l'aide de piques en bois.

Cuire vapeur 30 minutes.

Préparer la salsa en coupant finement l'oignon, l'ail, les tomates, ajouter de l'huile d'olive, piment d'Espelette, sel, basilic, jus de citron et poivre.

Napper les suprêmes avant de servir