

Célestines de poulet au basilic

Pour 4
personnes:

Couper 4 poitrines de poulet sans peau et sans os en lamelles de 1,5 cm de large. Mélanger 2 dl de crème à 1 c. à soupe de basilic

haché et $\frac{1}{2}$ gousse d'ail écrasée.

Arroser les lamelles de poulet de ce mélange. Entreposer 2 à 3 h au frais. Chemiser un moule à tarte d'une feuille d'aluminium et la badigeonner de beurre. Déposer les lamelles de poulet égouttées en les juxtaposant. Saupoudrer de sel et de poivre blanc. Cuire 10 minutes au four sous le serpent du gril. Laisser la viande se dorer légèrement. Remplacer éventuellement le basilic par de la sauge ou de l'estragon.