

## **Poulet au pesto à la coriandre et au persil**

10 portions

10 demi-poitriines de poulet

### **PESTO À LA CORIANDRE ET AU PERSIL**

1 tasse (250 ml) feuilles de coriandre fraîche, nettoyées

1 tasse (250 ml) persil frais, nettoyé

1 tasse (250 ml) noix de pin grillées

1 tasse (250 ml) fromage parmesan râpé

8 gousses d'ail

2/3 tasse (160 ml) huile d'olive

1/4 tasse (60 ml) jus d'orange frais

Poivre du moulin

À l'aide d'un petit couteau, ouvrir l'intérieur des demi-poitriines afin de créer une petite cavité. Déposer le poulet dans un grand plat rectangulaire en verre. Recouvrir de pesto à la coriandre et au persil. Bien enrober les demi-poitriines du pesto et s'assurer de bien badigeonner la cavité. Couvrir et laisser reposer 3 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le barbecue à feu moyen-élevé. Bien huiler la grille du barbecue. Cuire les demi-poitriines de poulet 7-8 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rosée. Tourner la volaille délicatement à l'aide d'une grande spatule huilée. Badigeonner du reste du pesto à la coriandre et au persil durant la cuisson. Retirer du feu et disposer sur une grande assiette de service. Accompagner de quartiers de citron et d'olives noires marinées.

### **PESTO À LA CORIANDRE ET AU PERSIL**

Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire. Réduire en purée. Réserver au frais.