

POITRINE DE POULET À LA SAUGE AVEC CHAMPIGNONS

PRÉPARATION : 25 minutes

CUISSON : 10 minutes

PORTIONS : 4

- * 4 poitrines de poulet avec dos et peau
- * 20 feuilles de sauge fraîches
- * Au goût sel et poivre
- * 45 ml (3 c. à soupe) huile d'olive extra vierge
Irresistibles*
- * 250 ml (1 tasse) chacun de champignons pleurotes, café et portobello, en lanières
- * 30 ml (2 c. à soupe) beurre*
- * ½ botte de ciboulette, ciselée
- * 2 échalotes françaises, ciselées
- * 125 ml (½ tasse) pesto aux tomates séchées
Irresistibles*

Préchauffer le barbecue à feu élevé. * Sous la peau de chaque poitrine, insérer 5 feuilles de sauge.
* Assaisonner et huiler avec la moitié de l'huile.
* Faire cuire au barbecue les poitrines côté peau 2-4 minutes, tourner d'un quart de tour et faire cuire encore 2-4 minutes pour obtenir un beau quadrillage sur la peau. * Répéter l'opération côté chair.
* Laisser reposer quelques minutes avant de servir.
* Dans une poêle, faire revenir les champignons, à feu vif, avec le beurre et le reste de l'huile, assaisonner.
* Dès qu'ils sont bien colorés, retirer du feu, y ajouter la ciboulette et les échalotes. Réserver.
* Pour servir, déposer les champignons au centre de l'assiette puis, déposer une poitrine de poulet côté peau vers le haut. * Ajouter quelques traits de pesto aux tomates séchées.

Remarque: Pour une peau plus croustillante, déposer le poulet à découvert au réfrigérateur 1 heure avant la cuisson.