

ROULEAUX DE SOLE AU PESTO

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



4 personnes



15 min



7,8€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Prendre les 8 filets de sole. Mettre les tranches de jambon sur les filets (vous pouvez aussi faire l'inverse)
2. Couvrir avec le pesto, enrouler et fixer avec des piques
3. Cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 180°
4. Servir avec quelques feuilles de basilic frais

INGRÉDIENTS

- 3 CÀS de Pesto bio au basilic (Réf : 651)
- 8 feuilles de Basilic
- 8 Filets de sole
- 8 tranches de Jambon cru