

## Plat

### Ingrédients :

- Escalope de dinde
- Pot de pesto
- 10 carottes
- Riz (basmati)
- 2 cubes de bouillon
- Cure dents
- Parmesan
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Sucre



### Préparation

#### **ETAPE 1**

Eplucher et découper en bâtonnets les carottes.

Farcir les escalopes de dinde : étaler une cuillère à soupe de pesto à l'intérieur de l'escalope de dinde et refermer à l'aide de cure dent.

#### **ETAPE 2**

Faire cuire à feux doux les escalopes dans de l'huile d'olive.

Rissoler les bâtonnets de carottes dans un peu d'huile et y ajouter du sucre fin pour caraméliser.

Cuisson qui laissera les carottes légèrement croquantes.

#### **Etape 3**

Disposez les escalopes sur l'assiette, les carottes et le risotto. Ajoutez un trait de pesto sur l'assiette comme décoration.