



# Suprême de dinde, pesto au pain et pâtes pomodoro



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 suprêmes de dinde
- 2 petites tranches de vieux pain blanc
- épices pour pesto
- Persil plat
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 300 g de tomates pelées
- Pâtes au choix (penne)
- Origan
- Sel & poivre

## Bereiding

Coupez le vieux pain en morceaux et mixez-le avec les épices pour pesto et le persil plat. Ajoutez un peu d'huile d'olive et mixez brièvement.

Disposez le pesto au pain sur du papier sulfurisé et faites-le cuire brièvement au four à 180°C.

Faites cuire les suprêmes de dinde à 180°C. jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.

Coupez l'oignon et l'ail en brunoise et faites revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les tomates pelées, le poivre, l'origan et le sel. Laissez la sauce suer 15 petites minutes et mixez.

Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée.

Mélangez les pâtes avec la sauce tomate et servez le tout dans des petits bols ou des petites assiettes.

Décorez avec le croquant de pain.

Bon appétit !

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)