



## Roulé de volaille aux trois couleurs

23/08/2016 à 10h10

Par [Sarah Glain](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 4 filets de volaille
- Une mozzarella spéciale cuisson
- Une botte de basilic
- 16 tomates confites
- Pignons de pin
- 2 grosses aubergines

### Préparation :

- Coupez vos filets de volaille en deux dans l'épaisseur comme un sandwich;
- Faire des bâtonnets de mozzarella et effeuillez le basilic;
- Sur votre filet de volaille ouvert en deux, disposez des bâtons de mozzarella, 4 tomates confites et quelques feuilles de basilic. Salez, poivrez;
- Roulez le tout de manière à enfermer la garniture et attachez avec des petits morceaux de ficelle;
- Colorez les roulés à la poêle sur toutes les faces. Terminez la cuisson au four préchauffé à 200°C durant 15 minutes environ;
- Retirez la ficelle et servez découpé en 3 ou 5 tranches;
- Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur;
- Quadrillez la chair, arrosez d'huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence et passez au four 30 à 45 minutes à 200°C. Servez avec des pignons de pin grillés.