Poulet à l'italienne, salade de pommes de terres et lardinettes® de dinde

10 personnes



Ingrediënten

- 10 filets de poulet à l'italienne
- 250 g de lardinettes® de dinde
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 1,5 kg de mélange de champignons
- 500 g d'oignons
- 300 g de salade composée
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire les filets de poulet à l'italienne (art. 35831) au four (10 min. à 200°C), à la friteuse (4 min. à 175°C) ou à la poêle (2 x 4 min.).

Lavez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille identique. Faites cuire al dente dans de l'eau salée. égouttez et laissez refroidir.

Coupez les champignons en quatre et coupez les oignons en brunoise.

Faites cuire les lardinettes® de dinde dans un filet d'huile d'olive et ajoutez les oignons. Retirez le tout de la poêle et faites cuire ensuite les champignons dans un peu huile d'olive. Une fois que les champignons sont cuits, ajoutez-les aux lardinettes® de dinde.

Faites dorer les pommes de terre dans un peu huile d'olive et ajoutez-y tout le reste.
Salez et poivrez.

Disposez la salade de pommes de terre sur une assiette et ajoutez le filet de poulet à l'italienne.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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