



Filet de poulet au four aux herbes de Provence et un chutney d'abricots



40 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 filets de poulet cuits au four
 - Herbes de Provence
 - Huile d'olive
 - 200 g de crème aigre
 - 1 kg de pommes de terre
 - Mélange cajun
- Pour le chutney**
- 200 g d'abricots
 - 200 g d'oignons
 - 200 g de poivrons jaunes
 - Huile d'olive
 - 150 g de sucre
 - Thym & laurier
 - Un trait de vinaigre de vin blanc

Bereiding

Préparez un mélange avec les herbes de Provence et un peu d'huile d'olive. Passez les filets de poulet dans le mélange et cuisez-les des deux côtés au BBQ.

Découpez les pommes de terre en fines tranches, lavez-les à l'eau froide et épongez-les. Cuisez les chips à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et assaisonnez-les avec les épices cajun.

Taillez les abricots, l'oignon et le poivron jaune en brunoise. Faites suer le poivron avec l'oignon jusqu'à ce que ce dernier devienne transparent et ajoutez ensuite les abricots. Ajoutez le thym, le laurier et le sucre et laissez mijoter pendant ± 15 min. Achetez avec un trait de vinaigre de vin blanc, salez et poivrez.

Déposez le poulet sur une assiette, servez un peu de chutney et de crème aigre, à la douille, à côté. Servez avec quelques chips.

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

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