



Poulet all'italiana façon ossobuco avec légumes croquants et de purée de pommes de terre



60 min.



100 personnes



Ingrediënten

- 25 kg de Poulet all'italiana façon ossobuco
- 10 kg de courgettes en brunoise  
- 2 kg de pois mange-tout  
- 1 kg d'oignon rouge  
- 12 kg de pommes de terre farineuses &ems
- 0,25 kg de beurre  
- 3 l de lait  
- 0,5 kg d'olives  
- 0,3 l d'huile d'olive  
- Mélange d'herbes italiennes selon votre goût
- Poivre, sel et noix de muscade selon votre goût

Bereiding

Régénérer le Poulet all'italiana façon ossobuco jusqu'à ce qu'il atteigne une température minimale de 65°C.

Faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. égouttez-les et passez-les au tamis. Ajoutez-y le lait chaud et le beurre. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Hachez grossièrement les olives et faites-les mariner avec une bonne huile d'olive et des herbes italiennes.

émincez finement les pois mange-tout. Coupez l'oignon rouge en rondelles. Faites rapidement revenir les pois mange-tout et l'oignon rouge, assaisonnez de poivre et de sel. Ajoutez ensuite les courgettes et mélangez. Faites revenir les courgettes quelques instants.

Dressez le tout sur une assiette et terminez la purée avec les olives marinées et quelques herbes fraîches.

Meer lekkere recepten op 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