Roulade poulet sirop de Liège pomme airelle, pommes noisette, poire pochée, jus brun

70

100



Ingrediënten

- 15 kg de roulades de poulet
- 15 kg de pommes noisette
- 30 poires
- 3 l d'eau sucrée (½ eau, ½ sucre)
- 2 kg de cresson alénois
- 1 kg d'oignons rouges en saumure
- 5 l de jus brun

Bereiding

Mettez la roulade de poulet sur des plaques et régénérez-la à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez 65°C à cœur (four à vapeur – 10 % d'humidité). Découpez-le en tranches.

Passez les pommes noisette à la friture 175°C.

Pelez les poires, coupez-les en 2 et ôtez-en le cœur. Faites pocher les poires dans de l'eau sucrée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Détaillez l'oignon rouge en demi-lunes et mettez-les dans un petit pot.

Mélangez 3 dl de vinaigre, 3 dl d'eau et 300 g de sucre. Portez le mélange à ébullition et versez-le sur les oignons rouges. Laissez refroidir ou reposer toute la nuit.

Préparez un jus brun.

Dressez joliment le plat sur une assiette et garnissez avec un peu de cresson et les oignons rouges saumurés.

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