



Crispy Chicken Burger avec pommes de terre vapeur, haricots verts fins, tomates cerises rôties et fenouil



60 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 10 Crispy Chicken Burgers
- 1.25 kg de pommes de terre fermes
- 1 kg de haricots verts fins
- 0.4 kg de tomates cerises
- des herbes italiennes selon votre goût
- un filet d'huile d'olive
- 0.1 kg de fenouil
- 0.25 botte d'herbes vertes
- 0.2 l d'huile de tournesol
- sel et poivre selon votre goût
- 1 morceau de vert de poireau

Bereiding

Régénérez les Crispy Chicken Burgers jusqu'à une température à cœur de 65°C.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Mixez les herbes vertes avec le vert de poireau, l'huile de tournesol, le sel et le poivre. Passez ce mélange à travers un tamis fin ou un filtre à café. Laissez-le s'égoutter doucement.

Coupez les tomates cerises en deux, arrosez-les d'huile d'olive et ajoutez un peu d'herbes italiennes. Faites-les cuire au four à 200°C pendant ± 15 min.

Faites cuire les haricots verts à l'anglaise jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis assaisonnez-les. Mélangez les haricots verts avec les tomates cerises rôties.

émincez finement le fenouil à l'aide d'une trancheuse et plongez-le dans de l'eau glacée.

Mélangez les pommes de terre avec l'huile verte, le persil haché, puis assaisonnez de sel et de poivre.

Dressez joliment le tout dans une assiette.

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