



Roulade de poulet au Philadelphia, chou pointu et purée gratinée



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulade de poulet au Philadelphia
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 0,25 kg beurre
- Poivre et sel
- Noix de muscade
- 0,35 kg chapelure
- 0,25 kg parmesan
- 14 kg chou pointu
- 1 kg Lardinettes® de dinde
- 200 g beurre
- 5 l sauce demi-glace

Bereiding

Préparez la roulade de poulet au Philadelphia en suivant les instructions sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez. Passez les pommes de terre au presse-purée et ajoutez-y le lait et le beurre. Assaisonnez de poivre, de sel et de noix de muscade. Disposez la purée dans des gastronormes et recouvrez de parmesan râpé et de chapelure. Faites gratiner +/- 20 minutes dans un four à 180°C.

Faites cuire les lardinettes® de dinde dans du beurre et ajoutez-y le chou pointu. Faites cuire le chou pointu jusqu'à ce qu'il soit mou et assaisonnez.

Réalisez une sauce demi-glace et disposez joliment le tout sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!