Rôti de poulet à la sauce au beurre et une salade

45 minutes

10 personnes



Ingredients

- 5 pièces de rôti de poulet
- 4 jaunes d'œuf
- 5 demi-bouchons de gastrique
- 250 g de beurre
- Persil haché
- Sel & poivre
- 500 g de jeunes épinards
- 300 g de quinoa
- 6 dl de bouillon de légumes
- Une bonne huile d'olive

Pour le gastrique

- 2 dl de vinaigre
- Quelques grains de poivre
- 1 citronnelle
- Quelques brins de verveine-citronnelle
- Quelques brins de thym citron

Preparation

Embrochez le rôti de poulet sur une pique métallique et poivrez. Laissez tourner 20 min. sur le BBQ.

Mélangez tous les ingrédients pour le gastrique et laissez réduire à 1/3. Puis, laissez refroidir.

Ajoutez les jaunes d'œuf au gastrique et battez pour obtenir de la mousse, à feu doux, jusqu'à obtention de la liaison. Ajoutez un trait le beurre clarifié (attention, celui-ci ne peut pas être trop chaud). Battez à présent comme la mayonnaise.

Ajoutez enfin le persil haché.

Mélangez le quinoa avec le bouillon, cuisez-le 15 min. et laissez refroidir.

Mélangez le quinoa avec les jeunes épinards et achevez avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel.

More tasty recipes on 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