Noisettes de poulet, fenouil, tomates et pommes de terre

120 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 200 p. Noisettes de poulet
- 7 kg fenouil
- 7 kg tomates-cerises
- 0,4 l huile d'olive
- Poivre & sel
- 0,015 kg origan (déshydraté)
- 1,5 kg mascarpone
- 15 kg pommes de terre en brunoise
- 5 l jus brun

Bereiding

Préparez les noisettes de poulet selon les instructions sur l'emballage.

Lavez et coupez le fenouil en gros morceaux. Faites cuire le fenouil dans de l'huile d'olive pendant 7 minutes sous couvercle.
Ajoutez les tomates-cerises et laissez encore mijoter à feu doux. Ajoutez l'origan, salez et poivrez.
Lorsque le fenouil est cuit, ajoutez le mascarpone, laissez encore cuire quelques instants et assaisonnez.

Faites frire les dés de pommes de terre.

Disposez le tout joliment sur une assiette et nappez les noisettes de poulet de jus brun.

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