Ballotine de poulet farcie avec des légumes festifs et pommes de terre noisette

60 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 100 Ballotines de poulet orange-airelle
- 10 kg de chou pointu tranché
- 2 kg de pommes Jona gold
- 0,5 kg de sultanines
- 1 kg de beurre
- poivre et sel
- 1 kg d'oignon rouge
- 0,15 l de vinaigre
- 0,15 kg de sucre
- 0,15 l d'eau
- 12 kg de pommes de terre Noisette
- 5 l de sauce brune

Bereiding

Régénérer la Ballotine de poulet orange-airelle à cœur à 65°C.

Faire revenir le chou pointu dans le beurre et assaisonner de sel et de poivre.
Couper les pommes et les peler en brunoise et les ajouter au chou pointu.
Faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau et les ajouter.
Couper l'oignon rouge en demi-rondelles. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre et l'eau. Verser ce mélange sur l'oignon rouge et laisser refroidir.

Préparer une sauce brune et faire frire les pommes de terre noisette.

Dresser joliment le plat et terminer les légumes avec l'oignon rouge.

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