



Poulet à la crème de Brie, épinards et pennes sauce béchamel



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 personnes Poulet à la crème de Brie
- 6 kg pennes
- 10 kg jeunes épinards
- 9 l lait
- 1 kg roux
- 1 l crème
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- 200 g beurre
- Un trait huile d'olive

Bereiding

Faites cuire le Poulet à la crème de Brie comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les pennes al dente dans de l'eau salée avec un filet d'huile d'olive. Faites refroidir les pennes.

Portez le lait à ébullition, ajoutez-y le roux et mixez. Assaisonnez avec le poivre, le sel et la noix de muscade et terminez avec la crème.

Faites cuire brièvement les épinards dans un peu de beurre, salez et poivrez. Mélangez les pennes avec les épinards.

Ajoutez-y la sauce Béchamel, mélangez bien et assaisonnez le tout.

Dressez l'assiette et servez.

Décorez de quelques feuilles d'épinards frais.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

