Rôti de poulet grillé avec beurre au citron vert

10 personnes



Ingrediënten

- 5 pces Rôti de poulet
- 2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de beurre
- Zeste et jus d'un demi-citron vert
- 300 g de salade composée
- Mélange de 3 poivres
- 1 càc de paprika en poudre
- 1 échalote
- Quelques brins de thym citronnelle et de persil
- Un trait de vinaigre de vin blanc
- Huile d'olive
- Poivre & sel

Bereiding

Enduisez le Rôti de poulet d'huile d'olive et assaisonnez-les avec le mélange de 3 poivres. Cuisez-le à couvert au BBQ pendant ± 20 min. à 150°C.

Pelez les pommes de terre, taillez-les en demi-lunes, cuisez-les un moment dans l'eau salée et égouttez-les. Laissez-les refroidir et mélangez-les avec un trait d'huile, le paprika en poudre, du poivre et du sel.
Mettez les pommes de terre dans un plat à four et cuisez-les à couvert au BBQ pendant ± 25 min. Remuez de temps à autre.

Ramollissez le beurre à la main. Ajoutez le zeste et le jus du citron vert, les feuilles de thym citronnelle, l'échalote hachée, le persil haché, du sel et du poivre. Mélangez tout et rectifiez l'assaisonnement. Faites fondre le beurre.

Assaisonnez la salade avec un filet d'huile d'olive et un trait de vinaigre de vin blanc. Découpez le Rôti de poulet en tranches.

Dressez le tout sur assiette et nappez de mélange de beurre fondu.

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