



crispy chicken burger avec chou-fleur rôti et pommes de terre grenaille



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Crispy Chicken Burgers
- 13 kg de chou-fleur
- 0.3 l d'huile de tournesol
- 4 l de bouillon de poulet
- 0.15 kg de vieux fromage au choix
- Sel et poivre selon votre goût
- 1 botte de ciboulette
- 12.5 kg de pommes de terre grenaille
- 1 botte de thym
- 0.5 kg de cresson
- 1 botte de radis

Bereiding

Régénérez les Crispy Chicken Burgers jusqu'à une température à cœur de 65°C.

Détachez 3 kg de fleurettes de chou-fleur et hachez-les grossièrement. Mélangez-les avec un peu d'huile de tournesol et assaisonnez de sel et de poivre.

Faites cuire au four à 180°C pendant ± 18 minutes, en remuant de temps en temps.

Faites cuire le reste du chou-fleur jusqu'à tendreté dans le bouillon de poulet, puis égouttez.

Ajoutez le fromage râpé, mixez finement et assaisonnez selon votre goût.

Lavez les pommes de terre grenaille et déposez-les sur une plaque de cuisson. Ajoutez le thym, du sel, du poivre et un peu d'huile de tournesol, puis mélangez bien. Faites cuire au four à 180°C pendant ± 25 min.

Lavez le cresson.

Dressez le plat sur une assiette.

Terminez avec les radis émincés.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be