Filet de poulet à la sauce aux coings

10 personnes



Ingrediënten

- 10 Filets de poulet
- 6 dl de sauce demi-glace
- 15 g grains de poivre vert au jus
- 30 g de gelée de coings
- 10 poires
- 2 l de sirop de sucre (1 l d'eau, 1 kg de sucre)
- 1 anis étoilé
- Un petit bout de cannelle
- 50 mini-croquettes
- 50 g de cresson
- Quelques grains de poivre rose
- Poivre & sel

Bereiding

Ajoutez la gelée de coings et les grains de poivre vert à la sauce demi-glace et laissez cuire un moment.

Ajoutez le Filet de poulet et portez à ébullition. Assaisonnez.

Faites bouillir l'eau avec le sucre, le bout de cannelle et l'anis étoilé. Pelez les poires.
Pochez la poire pendant ± 20 min. (cela dépend de la variété de poire et de sa taille).

Faites frire les mini-croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Disposez sur assiette et garnissez avec le cresson et les grains de poivre 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