Ballotine de poulet aux légumes d’hiver et noix de pommes de terre

60 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 100 pce Ballotine de poulet
- 5 kg de choux de Bruxelles
- 5 kg de carottes
- 5 kg de mélange de champignons
- 4 pce de grenades
- 400g de beurre
- 4 l de sauce demi-glace
- 1 l de crème 40%
- 250g de grains de poivre au jus
- 0,1 l de whisky
- 15 kg de noix de pommes de terre
- 0,5 l d'huile d’arachide
- sel
- poivre

Bereiding

Déposez la Ballotine de poulet sur la plaque et régénérez à 160°C jusqu’à atteindre 65°C à cœur.

Faites cuire à la vapeur les choux de Bruxelles et les carottes en veillant à ce qu’ils restent croquants.

Découpez les champignons et cuisez-les dans le beurre. Ajoutez les choux de Bruxelles et les carottes, salez et poivrez.
Coupez les grenades en deux à l’horizontale et extrayez-en la chair.

Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y les grains de poivre égouttés, la crème et le whisky. Laissez cuire quelques minutes, salez et poivrez.

Cuisez les noisettes de pommes de terre précuites à la vapeur dans un peu d’huile d’arachide, salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur assiette et garnissez avec quelques grains de grenade.

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