



Roulade de poulet, dés de céleri-rave et de carottes au ras-el-hanout et couscous



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulade de poulet
- 7,5 kg dés de carottes
- 7,5 kg dés de céleri-rave
- 0,3 l huile d'olive
- Quelques branches thym
- Quelques feuilles laurier
- 0,05 kg ras el hanout
- 5 kg couscous
- 10 l bouillon de poule
- 5 l sauce demi-glace
- ¼ de bouquet sauge
- Poivre & sel

Bereiding

Faites cuire la roulade de poulet au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur et coupez en tranches.

Faites suer les dés de céleri-rave et de carottes dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le thym et le laurier ainsi qu'un filet d'eau. Faites cuire al dente et ajoutez le ras-el-hanout au dernier moment. Assaisonnez éventuellement encore de poivre et de sel (en fonction du type de ras-el-hanout utilisé).

Portez le bouillon de poule à ébullition, ajoutez-le au couscous, laissez gonfler 5 minutes et maintenez chaud. Remuez le couscous avec une fourchette.

Faites cuire la sauce demi-glace avec la sauge et laissez réduire au minimum une petite heure. Passez la sauce au mixer et assaisonnez.

Disposez joliment le tout sur une assiette et terminez en décorant avec de la sauge fraîche.

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