



Filet de poulet croquant avec pommes de terre à l'oseille



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Filet de poulet croquant
- 14 kg pommes de terre
- 3 kg oseille (précuite)
- 1,5 l lait
- 0,25 kg beurre
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 25 pièces œufs
- 2 l beurre
- Un filet de vinaigre

Bereiding

Préparez le filet de poulet croquant selon les instructions sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez.

Ajoutez l'oseille précuite et passez le tout au presse-purée.

Ajoutez le lait et le beurre, et mélangez. Salez et poivrez.

Faites cuire les œufs, écalez-les et hachez-les en mimosas.

Faites brunir le beurre, ajoutez-y un filet de vinaigre, salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et décorez avec les œufs en mimosas.

Meer lekkere recepten op Volys.be!