Plat froid de charcuterie avec salade et pommes de terre

10 personnes



Ingrediënten

- 250 g de Roulade de poulet à l'italienne
- 250 g de Filet de poulet farci
- 250 g de Filet de poulet avec des tomates séchées au soleil
- 250 g de Filet de dinde cuit au four
- 250 g de filet de poulet Chico
- 250 g de Poulet aux herbes
- 3 kg de pommes de terre à frites
- 200 g de salade composée
- 2 bottes d'asperges vertes
- 500 g de carottes
- 300 g de tomates cerises mélangées
- 100 g de roquette
- 10 petits œufs
- ¼ de botte de persil
- Mayonnaise fraîche

Bereiding

Découpez la charcuterie de poulet en fines tranches et disposez-les joliment sur assiette.

Lavez les pommes de terre et découpez-les en frites, pochez-les à 160°C dans une friteuse.

Lavez les asperges vertes et cuisez-les al dente dans de l'eau salée.

Nettoyez les carottes et râpez-les en fines lamelles, mettez-les dans de l'eau glacée. Coupez les tomates cerises en deux et cuisez les œufs pendant 5 minutes, laissez-les refroidir et écalez-les.

Disposez la salade, la roquette, les carottes, les asperges, les tomates cerises, les œufs et le persil au centre de l'assiette.

Terminez la cuisson des frites à 180 °C. Servez éventuellement avec un peu de mayonnaise fraîche.

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