



Roulade poulet sirop de Liège pomme aïrelle, stoemp aux carottes et oignon frit et sauce à la liégeoise



60



100



Ingrediënten

- 15 kg de roulade de poulet
- 11 kg de pommes de terre épluchées
- 11 kg de carottes
- 100 g de moutarde
- 0,5 kg de beurre
- quelques branches de thym
- quelques feuilles de laurier
- poivre et sel
- noix de muscade
- 3 kg d'oignons
- 5 l de sauce demi-glace
- 0,1 kg de Sirop de Liège
- ½ botte de persil plat
- 0,5 kg de cresson alénois

Bereiding

Mettez la Roulade de poulet sur des plaques et régénérez-la à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez 65°C à cœur (four à vapeur - 10 % d'humidité).

Coupez les pommes de terre. Nettoyez les carottes et coupez-les en morceaux égaux. Faites cuire les pommes de terre avec les carottes, le thym et le laurier à l'anglaise pendant ± 20 minutes. écrasez grossièrement le mélange de pommes de terre et carottes et ajoutez la moutarde, le beurre, le poivre, le sel et la noix de muscade. Assaisonnez.

Coupez les oignons en rondelles et faites-le brunir dans une poêle. Salez et poivrez. Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y le sirop de Liège.

Dressez joliment les différents composants sur une assiette et garnissez avec un peu de cresson et une pincée de persil plat haché.

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