



Chicken Crusties aux jeunes carottes, petits pois et pommes de terre au lait battu



35 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 30 pce Chicken Crusties
- 1 kg jeunes carottes
- Noix beurre
- 1 brin thym
- 1 feuille laurier
- 500 g petits pois
- 150 g petits oignons
- 1 càs sucre
- Un trait vinaigre de vin blanc
- 1,5 kg pommes de terre
- 45 cl lait battu
- 5 g beurre
- Poivre & sel
- 1 dl beurre clarifié

Bereiding

Préparez les Chicken Crusties comme mentionné sur l'emballage.

Nettoyez et découpez les jeunes carottes en morceaux.

Faites fondre une noix de beurre et faites-y revenir les carottes. Ajoutez le thym, le laurier et un trait d'eau.

Ajoutez les petits pois aux carottes lorsque celles-ci sont presque cuites et laissez mijoter l'ensemble encore quelques minutes.

Pelez les petits oignons et faites-les revenir dans une noix de beurre. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser légèrement. Mouillez avec un trait de vinaigre de vin blanc, couvrez et cuisez les petits oignons. Ajoutez-les aux petits pois et carottes et assaisonnez.

épluchez les pommes de terre et cuisez-les à l'anglaise. égouttez-les lorsqu'elles sont cuites et séchez-les sur le feu. Passez au presse-purée et ajoutez-y le lait battu chaud et le beurre. Salez et poivrez les pommes de terre.

Disposez sur assiette, nappez de beurre clarifié et

décorez avec les fanes de carottes.

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