



Donut au poulet fourré au fromage et purée de carottes



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pces Donut au poulet
- 3 l farce au fromage
- 12,5 kg carottes
- 12,5 kg pommes de terre
- 2 l lait
- 0,25 kg beurre
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- 1 kg fromage râpé
- 5 l sauce demi-glace
- ½ bouquet persil plat

Bereiding

Pour la farce au fromage (2 dl de lait, 500 g de roux, 650 g de fromage râpé, jus d'1/2 citron, 2 dl de crème, 4 jaunes d'œufs, poivre, sel, noix de muscade) : préparez la farce au fromage comme une croquette de fromage.

Déposez le donut au poulet sur une plaque recouverte de papier de cuisson et injectez la farce (30 g par personne) dans l'ouverture du donut au poulet.

Saupoudrez encore un peu de fromage par-dessus et cuisez au four préchauffé à 180°C pendant ± 12 min.

Mettez les pommes de terre et les carottes ensemble dans de l'eau salée et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

égouttez et écrasez, ajoutez le lait chaud, puis le beurre et les épices.

Disposez tout sur assiette et nappez de sauce demi-glace.

Décorez avec le persil plat.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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