



Poulet aux champignons, pommes de terre noisettes et chou-fleur grillé



90 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 p. Poulet aux champignons
- 15 kg pommes de terre noisettes
- 250 g beurre
- Herbes Arabiatta
- Sel & poivre
- 15 kg chou-fleur
- 200 g chapelure
- 200 g parmesan râpé
- 0,2 l huile d'olive
- 5 l jus brun
- 1 kg microsalade

Bereiding

Faites cuire le poulet aux champignons comme indiqué sur l'emballage.

épluchez les pommes de terre et réalisez des pommes de terre noisettes avec une cuillère parisienne. Faites-les cuire 5 minutes à l'anglaise et égouttez. Faites à nouveau cuire les pommes de terre dans du beurre, salez, poivrez et assaisonnez d'herbes Arabiatta.

Coupez le chou-fleur en tranches et disposez-les dans un plat gastronome graissé. Versez un filet d'huile sur le chou-fleur, salez et poivrez. Mélangez la chapelure et le Parmesan râpé. Recouvrez le chou-fleur de ce mélange et faites cuire \pm 20 minutes à 160°C.

Préparez le jus brun et disposez joliment le tout sur une assiette.

Décorez avec un peu de microsalade.

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

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be