



Poulet à l'italienne, purée à l'ail, sauce au thym, courgettes et tomates cerises



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 p. Poulet à l'italienne
- 6,5 kg courgettes jaunes
- 6,5 kg courgettes vertes
- 2 kg tomates cerises
- 0,5 l huile d'olive
- 250 g roquette
- 0,1 l huile de colza
- 15 kg pommes de terre épluchées
- ½ tête ail
- 200 g beurre
- 5 l lait
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire le poulet à l'italienne comme indiqué sur l'emballage.

Coupez les courgettes jaunes et vertes en petits bâtonnets. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive, ajoutez-y les tomates cerises et faites-revenir brièvement.

Passez la roquette au mixer avec l'huile de colza, salez et poivrez. Ajoutez un peu d'huile de roquette et mélangez. Assaisonnez éventuellement encore selon les goûts.

Faites cuire les pommes de terre avec les gousses d'ail épluchées. Une fois les pommes de terre bien cuites, passez-les au presse-purée. Ajoutez-y le beurre et le lait chaud. Salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur une assiette et servez.

Décorez avec le reste de roquette.

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