

Rôti de poulet en croûte de pain et une salade de fenouil



10 personnes



Ingrediënten

- 5 rôtis de poulet
- 5 tranches de pain blanc
- 2 œufs
- 1 gros fenouil
- 500 g de petits pois
- 2 poivrons verts
- Le jus d'une orange
- 1 dl de bonne huile d'olive
- épices pour poulet
- Sel & poivre

Bereiding

Coupez les croûtes du pain blanc et roulez-les finement.

Battez les œufs en omelette avec les épices pour poulet, le sel et le poivre. Ajoutez le pain et disposez sur les rôtis de poulet.

Faites cuire les rôtis de poulet à 160°C jusqu'à ce que le pain soit joliment doré.

Lavez le fenouil, coupez-le en 2 et retirez-en la partie dure. Hachez le fenouil très finement à l'aide d'un robot de cuisine.

Lavez les poivrons et coupez-les en lamelles. Faites blanchir les petits pois, refroidissez-les et mélangez les légumes.

Mélangez le jus de l'orange et l'huile d'olive.

Assaisonnez la vinaigrette de poivre et de sel. Mélangez les légumes avec la vinaigrette.

Disposez le tout sur un plat et servez.

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

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be