Filet de poulet au four aux herbes de Provence et un chutney d'abricots

40 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 10 filets de poulet cuits au four
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- 200 g de crème aigre
- 1 kg de pommes de terre
- Mélange cajun

Pour le chutney

- 200 g d'abricots
- 200 g d'oignons
- 200 g de poivrons jaunes
- Huile d'olive
- 150 g de sucre
- Thym & laurier
- Un trait de vinaigre de vin blanc

Bereiding

Préparez un mélange avec les herbes de Provence et un peu d'huile d'olive. Passez les filets de poulet dans le mélange et cuisez-les des deux côtés au BBQ.

Découpez les pommes de terre en fines tranches, lavez-les à l'eau froide et épongez-les. Cuisez les chips à la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et assaisonnez-les avec les épices cajun.

Taillez les abricots, l'oignon et le poivron jaune en brunoise. Faites suer le poivron avec l'oignon jusqu'à ce que ce-dernier devienne transparent et ajoutez ensuite les abricots. Ajoutez le thym, le laurier et le sucre et laissez mijoter pendant ± 15 min. Achevez avec un trait de vinaigre de vin blanc, salez et poivrez.

Déposez le poulet sur une assiette, servez un peu de chutney et de crème aigre, à la douille, à côté. Servez avec quelques chips.

Meer lekkere recepten op 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