Papillote au poulet Philadelphia, chou romanesco et pleurotes

15 min. + 15 min. au BBQ

10 personnes

Ingrediënten

- 1,5 kg de roulade de poulet Philadelphia
- 0,5 kg de chou romanesco
- 0,5 kg de céleri rave
- 250 g de pleurotes
- 2,5 dl de crème de soja
- 200 g de fromage aux fines herbes
- Sel & poivre
- Persil frais
- 10 feuilles de papier de cuisson
- Ficelle de cuisine

Bereiding

Découpez la roulade poulet Philadelphia en tranches d'1 cm.

Taillez le céleri rave en lanières et découpez les parties coniques du chou romanesco. Blanchissez le chou romanesco dans de l'eau salée pendant ± 5 minutes. Rafraîchissez les légumes.

Déchirez les pleurotes en lanières.

Préparez les papillotes (avec du papier de cuisine plié en double) et déposez-y 2 tranches de roulade de poulet Philadelphia. Déposez maintenant les légumes par-dessus (refermez un côté de la papillote), ajoutez un trait de crème de soja et un peu de fromage aux fines herbes. Salez et poivrez. Refermez la papillote de l'autre côté.

Déposez la papillote ± 20 minutes sur un BBQ à 180°C, à couvert.

Avant de servir, secouez la papillote.

Décorez avec du persil.

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