

# Filet de poulet à la sauce aux coings



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 Filets de poulet
- 6 dl de sauce demi-glace
- 15 g grains de poivre vert au jus
- 30 g de gelée de coings
- 10 poires
- 2 l de sirop de sucre (1 l d'eau, 1 kg de sucre)
- 1 anis étoilé
- Un petit bout de cannelle
- 50 mini-croquettes
- 50 g de cresson
- Quelques grains de poivre rose
- Poivre & sel

## Bereiding

Ajoutez la gelée de coings et les grains de poivre vert à la sauce demi-glace et laissez cuire un moment.

Ajoutez le Filet de poulet et portez à ébullition. Assaisonnez.

Faites bouillir l'eau avec le sucre, le bout de cannelle et l'anis étoilé. Pelez les poires.

Pochez la poire pendant ± 20 min. (cela dépend de la variété de poire et de sa taille).

Faites frire les mini-croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Disposez sur assiette et garnissez avec le cresson et les grains de poivre rouge.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*