

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Poulet tendre et pommes de terre fondantes, dorés au four et subtilement parfumés aux herbes. Un plaisir simple et gourmand.

Préparation

Etape 1

Marquer au beurre dans un sautoir les suprêmes de poulets sur toutes les faces, débarrasser sur une plaque de cuisson puis terminer au four à 80 °C pendant 1 heure (temps à cœur 68°C).

Etape 2

Faire revenir dans le même sautoir les carcasses de poulets concassées, ajouter la garniture aromatique taillée en brunoise puis mouiller à hauteur après avoir pincé les sucs. Cuire 2 heures, filtrer puis réserver et réduire à la nappe.

Etape 3

Confire dans l'huile d'olive à 70 °C les têtes d'ail puis réserver.

Etape 4

Mettre en œuvre les Pomme de terre rôties Bonduelle Food Service en les arrosant d'un filet d'huile, confit l'ail puis enfourner en four sec à 210 °C pendant 8 minutes idéalement en mono couche. Saler en sortie de four avec du sel et une épice de votre choix (facultatif).

Etape 5

Dresser les éléments avec le jus bien chaud perlé avec une huile de persil.

Ingrédients



1500 g Pomme de terre rôties



10 Suprême de volaille



2 Ail rose



Beurre demi sel



Sel



Huile d'olive



Thym



Lauriers



Romarin

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	627
Matières grasses (g)	2.6
Dont acides gras saturés	7
Glucides (g)	11
Dont sucres	1.4
Protéines (g)	10
Sel (g)	0.19