

Le poulet au pot



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
39042	Boutons d'artichauts 53 g env.	5 Pièce
237611	Petits pois doux très fins CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	200 Gramme
67172	Fenouil émincé 2,5 kg Paysan Breton	100 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	100 Gramme
133851	Courge butternut en dés 1 kg Bonduelle	150 Gramme
	Oignon rouge	60 Gramme
	Branche de thym	10 Pièce
	Bouillon de volaille	1 Litre
	Sel et poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer tous les légumes. Les pocher dans le bouillon de volaille, sans le porter à ébullition
- 2 Assaisonner. Réserver
- 3 Pocher la volaille dans le bouillon, toujours en prenant soin de ne pas le faire bouillir
- 4 Dresser en pot. Mettre une pluche de thym en finition

Idées de substitution et astuces du Chef



Vous pouvez réaliser cette recette avec des suprêmes de pintade ou des cuisses de poulet. Il est important et beaucoup plus savoureux de cuire les légumes dans le bouillon qui servira ensuite à la cuisson de la volaille. Sans ébullition, le bouillon restera bien clair.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid