

## Assiette fermière



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
216561	Cuisse de poulet déjointée fermier VF BIO 200/240 g	22 Pièce
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	500 Gramme
215503	Epeautre et lentilles corail 2,5 kg Minute Bonduelle	500 Gramme
263462	Poêlée ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge extra 2,5 kg Bonduelle	500 Gramme
	Sarriette	5 Gramme
	Sel, poivre et huile d'olive	PM

### Etapas de préparation

- 1 Mettre les cuisses de poulet à rôtir au four à 175°C avec un filet huile d'olive. Saler et poivrer.
- 2 A mi-cuisson, ajouter la poêlée ratatouille.
- 3 Remonter en température la sauce napolitaine puis la diviser en deux : une pour accompagner les cuisses de poulet puis l'autre moitié pour mettre à détendre les pépites de lentilles.
- 4 Rectifier l'assaisonnement et ajouter les herbes.

Les cuisses de poulet peuvent être remplacées par des suprêmes de poulet ou aiguillettes de poulet.

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid