



## Cuisse de poulet farcie Kalamata



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
7977	Cuisse de poulet APD 1 L 220/240 g	10 Pièce Unitaire
	Poêlée de poivrons, oignons rouges, olives noires	1,5 Kilo
	Pluche de basilic	10 Pièce Unitaire
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

### Recette

1. Désosser la cuisse de poulet
2. Farcir la cuisse avec une purée d'olives noires Kalamata
3. Faire rôtir la cuisse au four à chaleur sèche à 180°C (à 50% de la cuisson). Apporter l'assaisonnement : fleur de sel et poivre du moulin
4. FAire frire la poêlée de poivrons, oignons rouges, olives noires et la déposer au fond du plat en fonte
5. Finir la cuisson de la cuisse sur lit de poêlée de légumes, au four à chaleur sèche à 180°C
6. En finition, déposer une pluche de basilic et un filet d'huile d'olive vierge