

Cuisse de poulet farcie Kalamata



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7977	Cuisse de poulet APD 1 L VF 220/240 g	10 Pièce
	Poêlée de poivrons, oignons rouges, olives noires	1.5 Kilo
	Pluche de basilic	10 Pièce
	Huile d'olive	PM
	Fleur de sel et poivre du moulin	PM

Etapes de préparation

- 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