EpiSaveurs
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 14/05/2024

Cuisses de poulet aux pêches et aux épices purée maison

Ingrédients (pour 25 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
24 PCE	Cuisses de poulet fermier	~
6 PCE	Poivrons	~
12 PCE	Oignons	~
0.7	De pois sucrés	~
1	Pêche oreillon au sirop léger en boîte 5/1 ST MAMET	0043581
6 PCE	Tête d'ail	~
2 bouquets	De thym	~
6 doses	Cuillères à soupe de farine	~
1.2	De vin Blanc	~
0.1	D'huile d'Olive	~
0.1	De beurre	~
6 kg	De pommes de terre	~
1.2	De lait de coco	~
PM	Sel et poivre	~
PM	Cuillères à café de mélange 4 épices	~

Étapes de préparation

1. Faites chauffer un grand faitout. Ajoutez l'huile d'olive et le beurre. Dès que le beurre est noisette, ajoutez les morceaux de poulet, assaisonnez (sel, poivre, épices). Laissez colorer de chaque côté.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

2. Dégraissez, ajoutez les oignons, laissez colorer de nouveau.
3. Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire. Saupoudrez avec la farine, remuez 1 mn et mouillez à hauteur avec l'eau. Ajoutez le thym et la tête d'ail coupée en 2, couvrez et laissez cuire 20 mn à feu doux.
4. Au bout de 20 mn, découvrez, ajoutez le poivron, les pêches et les pois sucrés, continuez la cuisson encore 10 mn.
5. Laissez réduire la sauce si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud.
6. Préparation de la purée :
Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre. Cuisez à la vapeur. Passez « à chaud » au moulin à légumes manuel.
7. À la spatule, incorporez progressivement le lait de coco, assaisonnez et maintenez au chaud.
8. Dressez le poulet et sa garniture sur la purée. Soyez généreux avec la sauce.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation