

## Mini rôti de chapon, oranges et purée de patates douces



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
162683	Escalope de chapon 110/140 g	10 Pièce Unitaire
162118	Poêlée de légumes et cranberries, sauce à l'orange	600 Gramme
160253	Purée de patates douces	800 Gramme
	Orange	1 Pièce Unitaire
	Jus de poulet rôti	0,5 Litre
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 litre Elle et Vire	20 Centilitre
	Cannelle	1 Gramme

### Recette

1. Mettre en décongélation les escalopes en chambre froide positive en bac gastro pendant 24h
2. Remettre en température la poêlée pour la travailler décongelée. Réserver
3. Découper l'orange en tranches. Saupoudrer de cannelle. Réserver
4. Préparer un jus de poulet rôti. Faire réduire pendant 5-10 minutes puis crémier (sans sel ni poivre). Faire réduire pendant 5-10 minutes
5. Après décongélation des escalopes, effectuer le montage : mettre la poêlée de légumes dans l'escalope, la rouler sur elle-même puis la mettre en bac gastro tout en les serrant les unes contre les autres
6. Déposer les tranches d'orange dessus. Cuire au four à chaleur sèche à 220°C pendant 8/10 minutes. (il n'y a que l'escalope à cuire). En sortie de four, arroser avec la suite culinaire. Réserver en table chaude 30 minutes avant de servir
7. Remettre la purée de patates douces en température