

Rôti caramélisé de poulet aux épices, sauce en trompette et légumes tout en douceur



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
137739	Brisures de morilles 1 kg	0.05 Kilo
67363	Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 400 g Rougié	0.05 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.03 Litre
	Mini rôti de poulet désossé	1.5 Kilo
	Trompette de la mort	0.05 Kilo
	Poêlée de légumes avec pêches jaunes, carottes, fèves	1.7 Kilo
	Jus de veau	1 Litre
	Roux	PM
	4 épices	0.02 Kilo
	Sirop d'agave	0.04 Litre
	Brin de ciboulette	PM
	Fleur de sel	PM
	Poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparation de la sauce : Faire suer les champignons dans une casserole pour les faire dégorger. Déglacer au jus de veau et laisser cuire pendant 30 minutes. Lier avec un roux, ajouter la crème et le foie gras. Rectifier l'assaisonnement fleur de sel et poivre du moulin. Réserver
- 2 Préparation du sirop d'agave aux épices : dans un récipient, mélanger le sirop d'agave et les épices
- 3 Préparation des minis rôtis : badigeonner avec un pinceau le sirop aux épices sur les mini rôtis
- 4 Cuisson des minis rôtis : Sur plaque à pâtisserie au four à 250°C, jusqu'à coloration et finir avec la suite culinaire à 145°C

Rôti caramélisé de poulet aux épices, sauce en trompette et légumes tout en douceur

- 5 Après avoir remonté en température la poêlée de légumes cuisinés et pêches à 170°C, procéder au dressage.