

# Suprême de poulet rôti au spéculoos, légumes croquants flambés au vieux rhum



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
34215	Poêlée de légumes du soleil au pesto 2,5 kg PassionFroid	1.5 Kilo
	Sirop d'agave	0.04 Litre
	Brisure de spéculoos	60 Gramme
	Fleur de sel	PM
	Poivre noir	PM
	Vieux rhum	15 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Cuire un suprême de poulet de façon traditionnelle et déglacer au sirop d'agave en fin de cuisson
- 2 Laisser caraméliser puis ajouter les brisures de spéculoos
- 3 Assaisonner de fleur de sel et poivre noir
- 4 Monter en température de l'huile d'olive et ajouter un mélange de légumes
- 5 Laisser compoter et terminer en flambant à l'aide d'un vieux rhum
- 6 Assaisonner de sel et poivre noir