

Crousty de poulet aux gnocchis betterave



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
47117	Aiguillette de poulet crousty 40 g env.	40 Pièce
198783	Gnocchi à la betterave 1 kg Zini	800 Gramme
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	400 Gramme
280713	Parmigiano Reggiano copeaux AOP 30% MG 500 g	40 Gramme
	Oignons rouges	100 Gramme
	Mayonnaise	200 Gramme
	Huile d'olive	2 Centilitre
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire sauter les patates à huile d'olive. A mi-cuisson, ajouter les oignons rouges émincés et réserver.
- 2 Faire sauter les gnocchis à huile d'olive avec une cuillère à soupe d'eau. Après évaporation de l'eau, rectifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 A l'envoi, passer les aiguillettes décongelées au four à 200°C sur plaque à pâtisserie, 4 à 5 minutes en fonction des volumes.
- 4 Finir le montage sur planche avec les copeaux de parmesan.