

Poulet sauce chimichurri, fleurettes de chou rôtis  
Purée de panais vanillée  
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
<b>BASE</b>			<p><b>Base :</b> Assaisonner avec le paprika et bien marquer le poulet dans l'huile d'olive, décanter, faire revenir les oignons et carottes coupés en petit dés. Déglacer avec un peu de jus de volaille, ajouter la coriandre et cuire au four à 160°C.</p> <p><b>Purée de panais vanillée:</b> Cuire le panais dans la crème et un peu d'eau, égoutter et mixer. Ajouter les graines de vanille et le beurre. Garder onctueuse.</p> <p><b>Sauce chimichurri:</b> Blanchir l'ail, écraser finement. Ciseler finement les oignons, hacher le persil, zester les citrons et presser. Mélanger tous les ingrédients entre eux et lier l'ensemble.</p> <p><b>Fleurettes de chou rôtis :</b> Détailler le chou en fleurettes, assaisonner, mélanger avec l'huile et le beurre fondu, cuire au four environ 20 minutes.</p> <p><b>Dressage :</b> Dresser la volaille bien chaude, napper de sauce chimichurri. Disposer une bonne cuillère de purée, les choux autour du poulet. Décorer avec la coriandre hachée et une belle pluche.</p>
Hauts de cuisses de poulet	Pce	8	
Huile d'olive	Kg	0,100	
Oignons	Kg	0,100	
Carottes	Pm	Pm	
Paprika	Pm	Pm	
Coriandre moulu	L	0,40	
Jus de volaille	Pm	Pm	
Sel poivre piment			
<b>PURÉE PANAIS VANILLÉE</b>			
Panais	Kg	1,2	
Crème	L	0,25	
Beurre	Kg	0,030	
Vanille gousse	Pce	1	
Sel, piment	Pm	Pm	
<b>SAUCE CHIMICHURRI</b>			
Huile d'olive	L	0,25	
Persil plat	Botte	1	
Citron vert	Pce	2	
Ail	Kg	0,030	
Oignon rouge	Kg	0,050	
Oignon blanc	Kg	0,050	
Origan	Pm	Pm	
Vinaigre de vin	L	0,040	
Piment d'Espelette	Pm	PM	
<b>FLEURETTES DE CHOU RÔTIS</b>			
Chou fleur	Kg	1	
Paprika ou épices mexicaine	Pm	Pm	
Huile d'olive, beurre	Pm	Pm	
Sel, poivre	Pm	Pm	
<b>PRÉSENTATION</b>			
Coriandre fraîche	Botte	0,5	
<b>Notes personnelle :</b>			

