Blanc de poulet

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

en croûte de rösti

Pommes de terre

400 g de pommes de terre à chair farineuse, pelées

un peu de sel

Blancs de poulet

4 blancs de poulet (env. 170 g chacun)

2 tranches de fromage à raclette, coupées en deux

20 g de roquette

4 cure-dents

un peu de sel

un peu de poivre

beurre clarifié pour la cuisson

Pommes de terre

Râper les pommes de terre dans un saladier à l'aide d'une râpe à rösti et saler légèrement. Laisser reposer env. 15 minutes, puis bien presser.

Blancs de poulet

Tapisser le plat en verre trempé de papier sulfurisé.

Pratiquer une ouverture sur les côtés des blancs de poulet et les farcir avec le fromage à raclette et la roquette, refermer avec un cure-dent. Saler et poivrer généreusement.

Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle, bien saisir les blancs de poulet sur les deux faces et réserver.

Croûte de rösti

Pour chaque blanc de poulet, former un lit de pommes de terre avec la moitié de celles-ci sur le plat en verre trempé préparé. Disposer les blancs de poulet dessus, recouvrir avec le reste de pommes de terre et appuyer.

Cuire au four

Cuire les blancs de poulet avec Power air chaud avec vapeur à 220 °C au niveau moyen pendant 25 minutes.

Etapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 220 °C pendant 25 min

Accessoires

Plat en verre trempé

Informations complémentaires

Créée le	31.05.2022