



# POULET SUR SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- La salade est légère et digeste



40



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### POUR LA SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>2</b>	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
<b>4 cs</b>	Huile végétale, zum Anbraten
<b>120 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>2 kg</b>	Pommes de terre, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
<b>250 ml</b>	Huile de tournesol
<b>160 ml</b>	Vinaigre balsamique blanc
<b>1 cs</b>	Moutarde
<b>1</b>	Citron(s), le jus
<b>200 g</b>	Cornichons, coupé fin
<b>1 bouquet(s)</b>	Persil, finement hachées
	Sel et poivre

### POUR LE POULET RÔTI

<b>5</b>	Filet(s) de blanc de poulet à 150 g
<b>5</b>	Cuisse de poulet à 150 g
	Sel et poivre
<b>300 g</b>	Farine
<b>4</b>	Œuf(s)
<b>400 g</b>	Chapelure
	Huile végétale, zum Herausbacken

## PRÉPARATION

1. Pour la salade de pommes de terre à la mayonnaise: faire suer les oignons dans l'huile, mouiller avec le fond de légumes et verser sur les pommes de terre.
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer progressivement l'huile puis les autres ingrédients. Saler et poivrer.
3. Pour le poulet rôti: retirer la peau des filets de poitrine et des hauts de cuisse de poulet, saler et poivrer la viande. Les tourner dans un mélange de farine, d'œuf et de chapelure, puis les cuire dans de la graisse chaude.
4. Servir le poulet rôti sur la salade de pommes de terre à la mayonnaise.
5. Garnir d'herbes fraîches.