



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



Tipps

Garnir d'herbes fraîches.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
2 cs	Huile végétale, zum Anbraten
60 ml	Bouillon de légumes
1 kg	Pommes de terre, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
125 ml	Huile de tournesol
80 ml	Vinaigre balsamique blanc
1 cs	Moutarde
0.5	Citron(s), le jus
100 g	Cornichons, coupé fin
1 petit bouquet	Persil, finement hachées
	Sel et poivre

POUR LE POULET RÔTI

2	Filet(s) de blanc de poulet à 150 g
2	Cuisse de poulet à 150 g
	Sel et poivre
150 g	Farine
2	Œuf(s)
200 g	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.