



FILET DE POULET, TARTARE DE POMMES DE TERRE ET CRÈME DE BROCOLI



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- 1 kilo de QimiQ Whip remplace jusqu'à 3 litres de crème



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Filet(s) de blanc de poulet à 150 g
Sel et poivre

400 g Tomates cerises
Huile végétale, zum Anbraten

POUR LE TARTARE DE POMMES DE TERRE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
600 g Kartoffeln, geschält, gegart, coupé en dés
100 g Oignon(s), coupés en petits dés
40 g Ciboulette, haché
25 ml Vinaigre balsamique, blanc
30 ml Huile d'olive
Sel et poivre
Noix de muscade, râpée
Cumin, moulues

POUR LA CRÈME DE BROCOLI

375 g , réfrigéré
100 g Beurre, fondu
150 g Brokkoli, réduit en purée
Sel et poivre
Noix de muscade, moulues

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Assaisonner les filets de poulet, saisir de chaque côté et faire cuire avec les tomates environ 12 minutes au four préchauffé.
3. Pour le tartare de pommes de terre, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
4. Pour la crème de brocoli, battre légèrement le QimiQ Whip réfrigéré et faire attention à battre aussi la masse au fond du récipient.
5. Incorporer lentement le beurre fondu.
6. Ajouter le reste des ingrédients et battre jusqu'à obtenir le volume souhaité.
7. Dresser la crème avec le filet de poulet et le tartare de pommes de terre tiède à l'aide d'un emporte-pièce.