Pollo alla diavola

Ingrédients

4

- 2 jeunes poulets
- 300 g de cavolo nero (chou noir)
- 40 g de vinaigre balsamique
- 0,5 dl d'huile d'olive
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 20 g de pomodori marinati Bresc
- 20 g de purée de piment rouge Bresc
- 1 citron
- poivre et sel

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 180°C, fonction grill. Nettoyer et couper le chou. Couper les jeunes poulets en deux. Râper le citron et mélanger le zeste avec la moitié du jus de citron, ¾ de l'huile, le pomodori marinati, l'ail et la purée de piment rouge.
Badigeonner le poulet avec la sauce. Mettre le poulet au four et placer un bac de récupération en dessous. Griller les jeunes poulets en 20-25 minutes pour qu'ils deviennent croustillants. Les tourner régulièrement et les arroser de jus. Faire sauter le chou et assaisonner avec poivre, sel et un peu de vinaigre balsamique.

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000