

POULET RÔTI AVEC CRÈME D'AIL NOIR ET GRILLÉ



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail bio 325g



Purée d'ail grillé 325g



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

10

Pour le poulet

- 3 poulet entier (sans les pilons)
- 60 g de purée organic garlic Bresc
- 500 g de poireau
- 10 carottes
- 5 pommes de terre
- 3 oignon
- 125 g de lard fumé (en lanières)
- 125 g de beurre

Pour la crème d'ail noir et grillé

- 1250 g de céleri rave
- 40 cl de bouillon de volaille
- 5 dl de crème fraîche
- 60 g de purée black garlic Bresc
- 10 g de purée roasted garlic Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Éplucher le céleri rave, le couper en gros morceaux et le faire cuire dans le bouillon avec la crème fraîche. Mixer le céleri rave cuit dans le blender avec un peu de bouillon de cuisson. Saler et poivrer. Mélanger la moitié de crème de céleri avec la purée d'ail noir et l'autre moitié avec 4 g de purée d'ail grillé. Assaisonner le poulet avec de la purée d'ail bio, poivre et sel et faire braiser dans l'huile chaude. Ajouter le beurre et faire rôti le poulet au four à 160°C. Arroser régulièrement. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Couper le lard en lanières et l'oignon en demi-rondelles. Ajouter l'oignon et le lard au poulet et arroser régulièrement. Laver le poireau et le couper en grosses rondelles. Couper les carottes en tagliatelles. Ajouter le poireau et les carottes au poulet et laisser cuire le tout en continuant d'arroser. Avec la poche à douille, décorer l'assiette avec les deux purées en alternance en lisser avec une spatule. Découper le poulet et servir avec la garniture de légumes.