



Blanc de poulet sur plaque sur asperges et patates douces

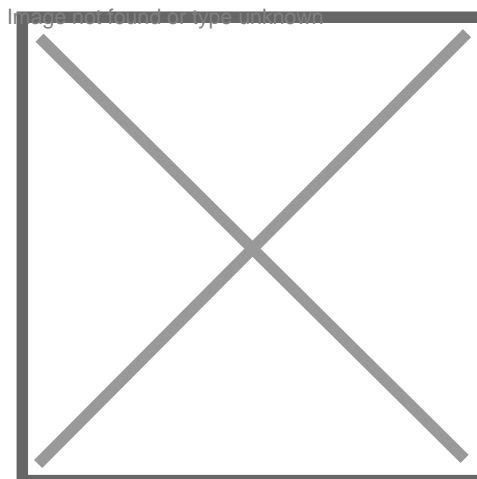


La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 40 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4** blancs de poulet suisse
- 1** citron bio
- 4 brins** thym
- 2 brins** romarin
- 3 cs** huile de colza HOLL
- 2 cc** graines de coriandre moulues
- sel
- poivre noir du moulin
- 800 g** asperges vertes fines
- 800 g** patates douces
- 2** oignons de printemps
- 1** gousse d'ail
- 1 cc** beurre
- 1.5 dl** bouillon de poule
- 2 cs** jus de citron frais
- 1 dl** crème
- 1 cc** miel

Préparation

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 547** kcal
- 38 g** de protéines
- 38 g** de glucides
- 26 g** de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

- 1 Laver le citron à l'eau chaude. Le zester finement et en couper 4 fines tranches. Effeuillez les herbes et les hacher finement. Mélanger le zeste, les herbes, la coriandre et l'huile, saler et poivrer généreusement. Badigeonner les blancs de poulet avec la moitié de la marinade et recouvrir chacun d'une tranche de citron.
 - 2 Préchauffer le four à chaleur tournante à 180° C (chaleur supérieure/inférieure 200° C).
 - 3 Laver les asperges, les raccourcir de 2-3 cm et ne les éplucher que si nécessaire à la base. Peler et couper les patates douces en dés de 1,5 cm. Déposer les asperges et les patates douces sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, verser le reste de la marinade et bien mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire. Cuire les asperges et les patates douces au milieu du four chaud pendant 20 minutes.
 - 4 Parer les oignons de printemps, couper le blanc en très fines rondelles, réserver la partie verte. Peler et hacher l'ail. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les rondelles d'oignon et l'ail. Mouiller avec le bouillon et mijoter 5 minutes. Ajouter le jus de citron et la crème, réduire la sauce en purée et assaisonner avec du sel, du poivre et du miel. Réserver la sauce au chaud.
 - 5 Après 20 minutes de cuisson, poser les blancs de poulet sur les légumes et poursuivre la cuisson encore 15 minutes.
 - 6 Saupoudrer le poulet et les légumes avec le vert de l'oignon réservé et servir la sauce à part.
- Acheter de saison
La saison des asperges est terminée? Cette recette sera également délicieuse avec des brocolis ou du chou-fleur.