


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

- 1 Laver le citron à l'eau chaude. Le zester finement et en couper 4 fines tranches. Effeuilier 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

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



La différence est là.

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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.