

Poulet rôti avec purée au basilic et tomates cerises



Poulet rôti avec purée au basilic et tomates cerises



Portions : 10



Prep & Cuisson : 1 hour & 20 minutes

Ingrédients

Purée au basilic :

5 lb (2,2 kg) de pommes de terre Yukon Gold, pelées et coupées en morceaux de 1 po (2.5 cm)
2/3 tasse (150 ml) de pesto au basilic

Tomates cerises rôties :

3 lb (1.5 kg) de tomates cerises
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de thym frais haché
1 c. à soupe (15 ml) d'origan frais haché
1/4 c. à thé (1 ml) chacun de sel et de poivre

Présentation :

10 Poitrine de poulet rôtie au four entièrement cuite 90g de Reuven (code produit 11590)

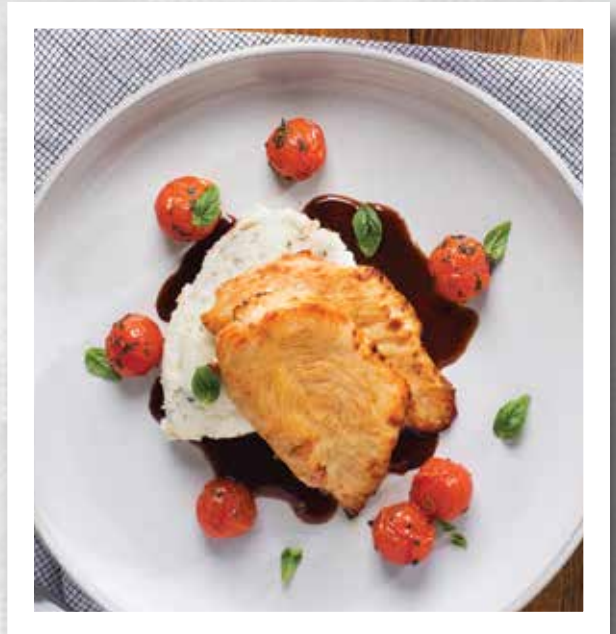
Instructions pour la préparation

Purée au basilic : Dans une grande casserole d'eau froide salée, porter les pommes de terre à ébullition. Cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Bien égoutter. Les retourner dans une casserole, ajouter le pesto et réduire en purée jusqu'à consistance lisse. Garder au chaud.

Tomates cerises rôties : Pendant ce temps, mélanger les tomates, l'huile d'olive, le thym, l'origan, le sel et le poivre. Placer sur une plaque de cuisson et cuire au four à 400 ° F (200 ° C) pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient ramollies.

Présentation : Préparer les Poitrine de poulet rôtie au four selon les indications sur l'emballage. Pour chaque portion, placer 1 tasse (250 ml) de pommes de terre en purée dans une assiette. Ajouter 1 poitrine cuite de poulet et 1/3 tasse (75 ml) de tomates rôties.

Astuce : Arroser avec un jus simple, ou une sauce pour servir.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits Reuven,

visitez notre site Web à www.reuven.com