



Les plats principaux

Pilons de poulet, pommes de terre douces et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de patates douces
4 pilons de poulet
4 tranches de lard petit déjeuner
4 feuilles de sauge
1/2 cuillère à café moutarde
1/2 cuillère à soupe confiture d'abricot
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de cresson (haché fin)
1 avocat
100 grammes de fromage de chèvre
1 cuillère à soupe de sauce loempia
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les 15 minutes dans de l'eau salée. Enroulez le lard et une feuille de sauge autour des pilons de poulet. Salez et poivrez. Mettez un peu d'huile d'olive dans une poêle à griller et faites-y bien rôtir le poulet à feu moyen.

Entretemps mélangez ensemble la moutarde, un peu de sel, le cresson et la confiture d'abricot. Coupez les pommes de terre en tranches et grillez-les quelques minutes de chaque côté. Badigeonnez-les ensuite avec le mélange à la moutarde.

Coupez l'avocat en tranches et le fromage de chèvre en dés. Disposez joliment les tranches de pommes de terre, le fromage de chèvre et l'avocat sur une assiette et, pour les servir, badigeonnez encore les pilons avec la sauce loempia.

Ustensiles de cuisine

Poêle à griller

