



Les plats principaux

Poulet croustillant avec mousseline de pommes et chips de pomme de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poulet (filets)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
8 pommes de terre (fermes)
250 grammes de granola
100 grammes de farine
2 blancs d'œufs
huile d'arachide
poivre
sel

Pour la mousseline de pommes

2 cuillères à soupe de sucre
4 pommes (Boscop)
1 bâton de cannelle
2 anis étoilés

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Nettoyez bien les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Aspergez-les d'un peu d'huile d'arachide puis salez et poivrez. Déposez les rondelles les unes à côté des autres sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez 20 minutes et retournez les rondelles à mi-cuisson.

Épluchez les pommes et coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole avec un filet d'eau et ajoutez les étoiles d'anis, le bâton de cannelle et le sucre. Portez les pommes à ébullition à feu doux puis laissez mijoter 10 minutes.

Salez et poivrez les filets de poulet. Mettez la farine, les blancs d'oeuf et le granola dans 3 plats différents. Battez les blancs d'oeuf en neige avec une fourchette. Trempez le poulet d'abord dans la farine, passez-le ensuite dans le blanc d'oeuf et enfin dans le granola.

Cuisez le poulet bien doré dans de l'huile bouillante. Coupez ensuite la viande en petites tranches. Versez la mousseline de pomme sur les assiettes. Répartissez dessus les tranches de poulet et servez avec les chips de pomme de terre. Terminez par la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

