



# Blanc de poulet

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

en croûte de rösti

## Pommes de terre

400 g de pommes de terre à chair farineuse, pelées  
un peu de sel

## Blancs de poulet

4 blancs de poulet (env. 170 g chacun)  
2 tranches de fromage à raclette, coupées en deux  
20 g de roquette  
4 cure-dents  
un peu de sel  
un peu de poivre  
beurre clarifié pour la cuisson

## Pommes de terre

Râper les pommes de terre dans un saladier à l'aide d'une râpe à rösti et saler légèrement. Laisser reposer env. 15 minutes, puis bien presser.

## Blancs de poulet

Tapisser le plat en verre trempé de papier sulfurisé.  
Pratiquer une ouverture sur les côtés des blancs de poulet et les farcir avec le fromage à raclette et la roquette, refermer avec un cure-dent. Saler et poivrer généreusement.





Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle, bien saisir les blancs de poulet sur les deux faces et réserver.

## Croûte de rösti

---

Pour chaque blanc de poulet, former un lit de pommes de terre avec la moitié de celles-ci sur le plat en verre trempé préparé. Disposer les blancs de poulet dessus, recouvrir avec le reste de pommes de terre et appuyer.

## Cuire au four

---

Cuire les blancs de poulet avec Power air chaud avec vapeur à 220 °C au niveau moyen pendant 25 minutes.

## Etapas de cuisson

---

**Power air chaud avec vapeur 220 °C pendant 25 min**

## Accessoires

---

Plat en verre trempé

## Informations complémentaires

---

Créée le

31.05.2022

