



VICTORINOX

ROCK

Graines de cumin/lavande/armoise

muscade/bois de cèdre/encens

patchouli (labié)/cuir/benzoïque (notes légères et résineuses de vanille/chocolat)

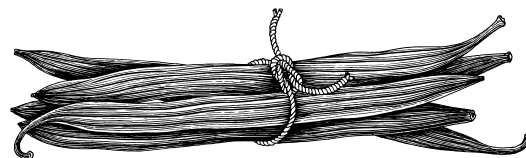
Cuisses de poulet farcies de purée de pommes de terre légèrement parfumée à la vanille

Sauce au chocolat à la lavande

Salade de chou aux graines de cumin

Cuisses de poulet farcies de purée de pommes de terre légèrement parfumée à la vanille

- 2 cuisses de poulet
-
- 150 g de tomates pelées
- 20 g de beurre de cuisine
- 15 g d'oignon haché
- ½ gousse de vanille
- 1 œuf
- sel et poivre
- un filet d'huile de colza



Préparation

Procurez-vous des cuisses de poulet sans les os ou retirez les os à l'aide d'un couteau.

Emballer la chair du poulet dans du film alimentaire et utilisez un battoir à côtelette pour affiner les morceaux.

Coupez les pommes de terre en dés, versez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau, ajoutez un peu de sel et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent moelleuses.

Ouvrez la gousse de vanille et raclez-en la pulpe. Réservez.

Préchauffez le four à 150°C.

Cuisson

Réchauffez le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et faites-le revenir.

Cassez l'œuf dans un bol et battez-le légèrement avec un fouet.

Égouttez et écrasez les pommes de terre bouillies, puis ajoutez la pulpe de vanille, l'oignon poêlé et l'œuf battu.

Salez et poivrez, et utilisez un fouet pour mélanger le tout et obtenir une masse crémeuse.

Étalez le mélange sur les cuisses de poulet attendries et enroulez chaque morceau.

Arrosez une plaque de cuisson d'un peu d'huile de colza, déposez le poulet et assaisonnez de sel et de poivre.

Placez la plaque dans le four préchauffé et faites cuire pendant 20 minutes. Puis augmentez le thermostat à 180°C et laissez cuire 15 minutes supplémentaires.





VICTORINOX

Salade de chou aux graines de cumin

- 1 petite c.à.c. de sel (environ 2 g)
- 1 c.à.s. d'huile de colza (10 g)
- 1 c.à.s. de vinaigre (10 g)
- 1 petite c.à.c. de graines de cumin (environ 2 g)

Préparation

Coupez 1/8 de chou (environ 160 g) en fines lanières.

Cuisson

Versez le chou dans un saladier, ajoutez-y les autres ingrédients et mélangez grossièrement, puis laissez poser environ 1 heure.

Sauce au chocolat à la lavande

- 100 g de lait
- 50 g de crème
- 80 g de chocolat
- un peu de lavande fraîche

Préparation

Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole et ajoutez le chocolat tout en remuant constamment. Ajoutez la lavande à la fin. Versez la sauce dans un bol et laissez refroidir quelques minutes.

