



Boulettes de poulet rôties

Sauce Vadouvan aux poireaux !

Composition des boulettes de poulet

- | | |
|--|-------------|
| • Cuisses de poulet désossées, sans peau | 3,4 kg |
| • Lard de poitrine | 1,6 kg |
| | ----- |
| | 5 kg |

Poids total

- | | |
|----------------------|---------|
| • Mix Poulet Complet | 0,25 kg |
| • Eau froide | 0,50 kg |
| • Œufs | 5 |

Composition de la sauce Vadouvan aux poireaux

- | | |
|-------------------|--------|
| • Crème Culinaire | 4 l |
| • Salsa Vadouvan | 0,8 kg |
| • Poireaux | 2 kg |

Préparation des boulettes

Passez la viande au cutter, en utilisant une plaque de 3 mm et mélangez-la avec le **Mix Poulet Complet**, l'eau froide et les œufs avant de repassez le mélange 1x au cutter.

Façonnez des boulettes et faites-les cuire 25 minutes à 170 °C.

Arrosez de beurre liquide au bout de 10 minutes.

Préparation de la sauce

Faites revenir les poireaux finement hachés dans du beurre, à feu doux, et bien égoutter dans une passoire.

Mélangez la sauce **Salsa Vadouvan** avec la crème culinaire - à froid - et ajoutez-y la fondue de poireaux, refroidie à son tour.