



## Poitrine de poulet en croûte de dukkah à la pistache et purée de pommes de terre à pelure rouge

Origine égyptienne : Poitrines de poulet en croûte de dukkah à la pistache accompagnées de tranches de chou-fleur épicées et d'une purée de pommes de terre à pelure rouge. Prononciation de Dukkah : "DOO-kah"

### INGRÉDIENTS

2 lb. purée de pommes de terre Lamb's Supreme® Genre bistro (M62)

4 poitrines de poulet désossées et sans peau, légèrement aplaties

3 tasses panko, salée et poivrée au goût

3 œufs entiers, légèrement battus

1 chou-fleur, paré et couper en tranches

1/4 tasse beurre fondu

Sel de cari

Huile d'olive

Brins d'aneth

Dukkah à la pistache :

4 tasses pistaches écalées

2 tasses graines de sésame

8 c. à soupe graines de coriandre entières

8 c. à soupe graines de cumin entières

4 c. à thé graines de fenouil

4 c. à thé poivre noir, fraîchement moulu

4 c. à thé flocons de sel marin

## CONSIGNES

### Dukkah à la pistache :

1. Préchauffer le four à 350° F.
2. Disposer les pistaches sur une plaque à biscuits recouverte et les faire griller 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Disposer les graines de sésame, de coriandre, de cumin et de fenouil sur une plaque à biscuits recouverte et les faire griller de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles aient libéré leurs arômes. Remuer aux 5 minutes pour éviter qu'elles ne brûlent.
4. Laisser refroidir les noix et les graines 10 minutes.
5. Placer les pistaches, les graines, le sel et le poivre dans un robot culinaire.
6. Mélanger par pulsions jusqu'à ce que les noix soient réduites en petits morceaux.
7. Conserver les restes dans un contenant sec et hermétique.

### Chou-fleur épicé au cari :

1. Assaisonner les tranches de chou-fleur de sel de cari.
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Saisir les tranches de chou-fleur à la poêle, puis poursuivre la cuisson au four, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sous la fourchette.

### Poitrine de poulet en croûte de dukkah à la pistache :

1. Tremper la poitrine de poulet dans l'œuf battu, puis dans la dukkah à la pistache.
2. Dans un poêlon, faire dorer le poulet dans une petite quantité d'huile et terminer la cuisson au four.

### Montage de l'assiette :

1. Préparer purée de pommes de terre Lamb's Supreme® Genre bistro (M62) conformément au mode d'emploi du fabricant pour chaque commande.
2. Placer une poitrine de poulet dans l'assiette à côté d'une portion de purée de pommes de terre rouges Lambs arrosée de beurre et de 2 à 3 tranches de chou-fleur.
3. Garnir de brins d'aneth.

### Rendement

4 portions