



Topinambours rôtis et pilons de poulet Accompagnés de champignons et d'herbes fraîches

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de topinambour
- 25 g d'estragon, romarin, et thym frais
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons jaunes
- 8 pilons de poulet
- 500 g de champignons blonds
- 2 oignons
- 120 g de roquette et mâche
- 100 g de mayonnaise
- 2 c. à café de miel
- 5 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de moutarde
- Huile d'olive vierge extra
- 4 c. à café de vinaigre blanc
- Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200 degrés. Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse. Épluchez le topinambour et lavez-le soigneusement. Coupez le topinambour en quartiers de 1 cm de large. Effeuillez le romarin et le thym et coupez-les grossièrement.
2. Répartissez les quartiers de topinambour sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Mélangez-les à ½ cs d'huile d'olive par personne, à la moitié du romarin et la moitié du thym. Salez et poivrez. Enfournez les topinambours 40 à 45 minutes.
3. Écrasez l'ail ou coupez-le très fin. Pressez le jus d'un citron. Dans un petit bol, mélangez, par personne, ¾ cs de beurre, ½ cs de moutarde, ½ cc de miel et la moitié du jus de citron au romarin, à l'ail et au thym restants. Salez et poivrez. Frottez les pilons de poulet des deux côtés avec le beurre assaisonné. Placez-les sur la plaque de cuisson entre les topinambours et faites-les cuire 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit.
4. Coupez les champignons blonds en deux (les plus gros en quartiers). Hachez l'oignon. Effeuillez l'estragon et coupez-le finement.
5. Faites chauffer ¼ cs du beurre par personne dans une poêle à feu moyen-vif. Faites revenir l'oignon 2 à 3 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez les champignons blonds et faites cuire 5 à 7 minutes. Salez et poivrez. Juste avant de servir, mélangez dans un saladier 1 cc de vinaigre de vin blanc par personne à la roquette et la mâche. Salez et poivrez et arrosez d'huile d'olive extra vierge à votre goût.
6. Répartissez les topinambours dans les assiettes et déposez 2 pilons de poulet dans chaque d'elles. Servez les champignons à côté des pilons de poulet. Garnissez les champignons d'estragon. Déposez une bonne cuillère de mayonnaise à côté de la salade.

Avec Hello Fresh, vous recevez chaque semaine une box pleine des meilleurs ingrédients pour préparer facilement de délicieux repas.