



Sweet Potato Gnocchis avec involtinis de poulet et figues au vin rouge

POUR 10 PERSONNES

1,5–2 kg	KADI Sweet Potato Gnocchi
200–300 g	roquette
10	blancs de poulet
20	tranches de jambon cru
20	feuilles de sauge
10	figues fraîches
5 dl	vin rouge
5 dl	vinaigre balsamique
2 dl	sauce de rôti
un peu	sel, poivre et sucre

MISE EN PLACE

Ouvrir les blancs de poulet en deux et les aplatir avec un attendrisseur ou une casserole.

Poser une tranche de jambon cru et une feuille de sauge sur chaque moitié de blanc de poulet, rouler dans le sens de la longueur et fixer avec un cure-dent.

Laver les figues et les couper en quatre.

Porter 4 dl de vin rouge et le vinaigre balsamique à ébullition dans une casserole et laisser réduire de moitié.

PRÉPARATION

Saler et poivrer les involtinis de poulet et les faire revenir de tous les côtés dans une poêle. Laisser reposer les involtinis au four sur une grille, 5 à 10 minutes à 180 °C. Déglacer les sucs de cuisson avec le reste de vin rouge et ajouter à la réduction vin-vinaigre.

Faire revenir les KADI Sweet Potato Gnocchi congelés 10 à 12 minutes dans une poêle avec un peu d'huile. Ajouter la roquette peu avant la fin de la cuisson, saler et poivrer.

Ajouter la sauce de rôti à la réduction, porter brièvement à ébullition, saler, poivrer et sucrer légèrement pour assaisonner à votre goût. Ajouter les figues et réchauffer brièvement.



Pour en savoir plus:
kadi.ch/fr/sweetpotato