Purée au fromage frais, poulet grillé et salade crunchy

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 1⁄2 kilogrammes de bintjes
1 feuille de laurier
2 brins de thym
250 grammes de fromage à la crème
noix de muscade
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'épices pour poulet
4 filets de poulet (coupés en deux)
1 cuillerée à thé de moutarde
2 cuillères à soupe jus de citron vert
1 oignon rouge (émincé)
1 sachet de mesclun
1 bouquet de radis (en fines rondelles)
1 bouquet ciboulette (ciselée)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec la feuille de laurier et le thym. Recouvrez d'eau et ajoutez 1 cuillère à soupe de sel. Portez à ébullition. Après 25 minutes, vérifiez la cuisson des pommes de terre et égouttez-les si elles sont tendres. Poursuivez la cuisson quelques instants si elles ne le sont pas. Retirez la feuille de laurier et le thym. Ajoutez le fromage frais, le poivre et la noix de muscade. Réduisez les pommes de terre en purée et réservez-les au chaud.**

2. **Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et les épices pour poulet. Badigeonnez les morceaux de poulet de ce mélange. Faites chauffer une poêle à griller et grillez le poulet de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré.**

3. **Mélangez la moutarde, le jus de citron vert, les oignons rouges et le reste de l'huile d'olive. Remuez pour obtenir une belle vinaigrette.**

4. **Dressez une couche de purée sur chaque assiette. Disposez le poulet grillé sur celle-ci. Ajoutez de la laitue et des radis. Aspergez de vinaigrette et garnissez de ciboulette.**