Suprême de poulet avec purée de patate douce et chou frisé aux lardons

Cuisine: **Italian**
Food category: **Poultry**

Author: Jaroslav Mikoška
Company: Retigo

Program steps

Preheating: 200 °C

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:35 hh:mm	170 °C	100 %	
2	remove the sweet potato and place the bacon with cabbage in						
	Hot air	100 %	Termination by time	00:10 hh:mm	180 °C	100 %	
3	remove the bacon with cabbage and place the chicken in						
	Hot air	50 %	Termination by core probe temperature	65 °C	160 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 1

Name	Value	Unit
chicken supreme with bone	1	pcs
sweet potatoes	1	pcs
butter	100	g
salt	5	g
cabbage leaf, cleaned and cut in strips	1	pcs
bacon, minced	50	g
olive oil	10	ml
a sprig of thyme	1	pcs
ground black pepper, ground	1	g

Directions

Mettez du gros sel dans une sauteuse, placez dessus les patates douces avec la peau. Réglez le four mixte Retigo en mode air chaud, 170°C pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient totalement tendres. Retirez les pommes de terre molles de la poêle vision, épluchez la peau et placez la chair dans le mixeur avec le beurre, le sel et le poivre et mélangez-la jusqu'à obtenir une purée lisse.
Mettez le chou frisé avec les lardons hachés, sel et poivre dans le récipient GN émaillé 40 mm, réglez le combi sur 180°C et rôtissez pendant 10 minutes.
Mettez du sel, du poivre partout sur le suprême de poulet ajoutez du thym haché, un peu d'huile d'olive et placez sur hot vision express grill en mode air chaud 220°C, clapet clapet 50%, sonde à coeur à 65°C.

Nutrition and allergens

Allergens: 7
Minerals: Ca, Co, Cr, Cu, F, Fe, I, K, Mg, Mn, Na, P, Se, Zn
Vitamins: A, B, B6, C, D, E, K, Kyselina listová

Nutritional value of one portion	Value
Energy	1156.4 kJ
Carbohydrate	1 g
Fat	127.6 g
Protein	1.8 g
Water	0 g

Recommended accessories

Vision Pan

Vision Express Grill

Enameled GN container