

Poulet aux oignons

Ingrédients :

6 personnes

- 700 g de blanc de poulet
- 1 sachet de soupe lyophilisée aux oignons
- 2 briquettes de crème fraîche entière
- 1 oignon

Préchauffez le four TH 7 ou 210°C

Disposez les morceaux de poulet dans un Ultra pro, parsemez du potage à l'oignon et de l'oignon haché au Turbo Tup et arrosez de crème fraîche.

Couvrir et mettre au four pendant 50 minutes.

Servir très chaud.

Bon appétit

Mousse Framboisine au chocolat blanc

Ingrédients :

4 personnes

- 150 g de chocolat blanc (la moitié pour moi)
- 150 ml de crème fraîche
- 125 de framboises
- 25 ml de pépite de pralin (copeaux de chocolat pour moi)

Dans le Pichet Micro Plus 1 L, déposez le chocolat blanc, cassé en morceaux réguliers et faites- le fondre 1 min 30 a 360W. Laissez reposer 3 min.

Dans le Speedy chef, montez la crème liquide bien froide en chantilly.

A l'aide de la spatule silicone, incorporez délicatement en deux fois la crème chantilly au chocolat blanc fondu.

A l'aide de la boule décors (sac congélation coupé au coin), répartissez un fond de mousse au chocolat blanc dans les verrines, versez un peu de framboises mixées et terminez avec le reste de mousse au chocolat blanc.

Pour servir, saupoudrez chaque verrine de quelques pépites de pralin (copeaux de chocolat)

