

# COXINHAS DE VOLAILLE À LA MOUTARDE ET CITRON JAUNE



**PORTIONS :** 4

**HUILES :** PERFORMANCE /  
GOURMET / LINE

• **INGRÉDIENTS** •

#### COXINHAS

Cuisse de volaille 1 pièce  
Oignon rouge ½ pièce  
Ail 1 gousse  
Botte de persil ½  
Citron jaune 1 pièce  
Sel PM  
Fromage blanc 1 cuillère à  
soupe  
Poivre du moulin PM  
Pomme de terre cuite 70 g  
Bouillon de volaille 70 g  
Lait entier 70 g  
Farine 120 g

Beurre 10 g  
Sel PM  
Poivre du moulin PM  
Œuf 1 pièce  
Farine PM  
Chapelure PM  
Amphora Gourmet PM  
Amphora Performance PM

#### SAUCE ET DRESSAGE

Sucrine 2 pièces  
Amphora Line PM  
Citron jaune 1 pièce  
Moutarde PM  
Fromage blanc 35%MG 40 g

1. Lancer la cuisson des pommes de terre dans de l'eau salée. En parallèle, lancer la coloration de la cuisse de volaille avec l'huile Gourmet. Saler et poivrer. Cuire à l'étouffée avec l'oignon et l'ail.
2. Après cuisson, désosser et couper la cuisse en petits morceaux. Ajouter le persil haché et quelques zestes de citron.
3. Pour la sauce, mélanger dans une casserole le fromage blanc avec la moutarde et assaisonner.
4. Dans une casserole, faire porter à ébullition le lait, le bouillon de volaille et le beurre. Assaisonner avec une pincée de sel, du poivre du moulin et une pointe d'huile Gourmet. Ajouter la farine. Cuire à feu doux et mélanger pour obtenir une pâte. Vérifier l'assaisonnement.
5. Une fois les pommes de terre cuites, les passer à chaud dans un tamis. Mélanger le tout dans la casserole.
6. Sur du cellophane, étaler la pâte et ajouter la farce au centre. Resserrer la pâte en formant une boule avec le cellophane.
7. Rouler les boules dans la farine, l'œuf et la chapelure puis frire à 160°C à l'huile Performance.
8. Servir avec la sauce, deux pièces de sucrine, quelques zestes de citron et de l'huile Line.

#### LE PLUS DU CHEF

On peut également confectionner avec de la morue désossée dans l'idée d'une brandade croustillante.



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •