



POMMES DE TERRE AU THYM ET MAYONNAISE AU CITRON

Avec une salade de haricots verts



MAYONNAISE

Préparer une mayonnaise maison ? C'est plus simple qu'il n'y paraît ! Avec un fouet, battez un jaune d'œuf, de la moutarde, de l'huile et un peu de jus de citron ou de vinaigre. Et le tour est joué !



Pommes de terre Drieling



Haricots verts ✨



Lardons ✨



Thym séché



Dés de poulet épicés ✨



Citron vert



Mayonnaise ✨

Total : 20 min.

Rapido

Très facile

Consommer dans les 3 jours

Vous servez ce plat délicieux en un rien de temps. Les haricots verts peuvent être préparés de différentes manières : vous pouvez soit les cuire à l'eau, soit les faire sauter. Aujourd'hui, ils apporteront du croquant dans la salade.

BIEN COMMENCER

USTENSILES : Deux casseroles avec couvercle, deux poêles, petit bol et saladier.
Recette de **poulet, pommes de terre au thym et mayonnaise au citron** : c'est parti !



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

- Portez une grande quantité d'eau à ébullition dans les deux casseroles pour les pommes de terre et les haricots.
- Lavez les **potatoes**, puis coupez-les en deux, voire en quatre pour les plus grosses.
- Faites-les cuire 10 à 12 minutes à couvert. Égouttez-les et réservez sans couvercle.



3 CUIRE LES POMMES DE TERRE ET LE POULET

- Mettez les **potatoes** dans la poêle contenant la graisse des **lardons** et ajoutez 1 cc de **thym** séché par personne. Assurez-vous que le **thym** soit bien réparti, puis faites cuire 4 à 6 minutes à feu moyen-vif.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans l'autre poêle et faites cuire le **poulet** 5 à 6 minutes.



2 COUPER, CUIRE À L'EAU ET À LA POÊLE

- Pendant ce temps, équeutez les **haricots** et coupez-les en trois morceaux de taille égale.
- Ajoutez une pincée de sel dans l'autre casserole et faites-les cuire 5 à 8 minutes à couvert. Égouttez.
- Faites chauffer la poêle à feu moyen-vif et faites dorer les **lardons** sans huile 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Retirez-les de la poêle et réservez-la avec la graisse de cuisson.



4 PRÉPARER LA SALADE ET SERVIR

- Pressez le **citron vert**. Dans le petit bol, mélangez 1 cc de **jus** par personne à la **mayonnaise**.
- Dans le saladier, préparez la vinaigrette avec le vinaigre de vin blanc et l'huile d'olive vierge extra, puis ajoutez les **haricots** et les **lardons**. Salez et poivrez.
- Servez les **potatoes** avec les **dés de poulet** et disposez la **salade de haricots** à côté. Garnissez avec la **mayonnaise au citron vert**.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Drieling (g)	200	400	600	800	1000	1200
Haricots verts (g) *	150	300	450	600	750	900
Lardons (g) *	20	40	60	80	100	120
Thym séché (cc) *	1	2	3	4	5	6
Dés de poulet épicés (g) *	110	220	330	440	550	660
Citron vert (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mayonnaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin blanc (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3117 / 745	580 / 139
Lipides (g)	45	8
Dont saturés (g)	8,8	1,6
Glucides (g)	48	9
Dont sucres (g)	2,4	0,4
Fibres (g)	10	2
Protéines (g)	32	6
Sel (g)	1,2	0,2

ALLERGÈNES

3) (Eufs 10) Moutarde

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Noix

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !