# Patates douces fourrées au Poulet et couscous de brocoli

## Les ingrédients

- 4 tranches de Poulet à la Broche HERTA
- Bouillon de poule
- 1 avocat
- 200g de tomates-cerises
- 4 patates douces
- 500g de brocoli
- 1 oignon
- 2 oignons de printemps
- 1 poireau
- 1 gousse d’ail
- Huile d’olive, Estragon, moutarde

## Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C. Enfournez les patates douces et faites-les rôtir pendant +/- 60 minutes. Entre-temps, coupez le brocoli en fleurs et versez-les dans un robot de cuisine. Mixez jusqu’à obtention d’un couscous.
- Emincez le poireau, l’oignon, les oignons de printemps, l’ail et l’estragon. Faites chauffez un filet d’huile dans une poêle et faites sauter jusqu’à ce qu’ils soient translucides.
- Ajoutez le bouillon de poule et les tomates cerises et recouvrez la poêle de son couvercle et laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu’à ce que les tomates éclatent.
- Ajoutez le couscous de brocoli et l’estragon, faites sauter encore quelques minutes. Ajoutez à présent le Poulet à la broche HERTA en morceaux poivrez et salez selon votre goût. Sortez les patates douces du four et laissez refroidir.

- Coupez l’avocat en tranches. Coupez ensuite les patates douces en deux dans le sens de la longueur (mais pas entièrement). Garnissez-les du couscous de brocoli et disposez dessus les tranches d’avocat. Servez avec de la moutarde, arrosez d’huile d’olive. Bon appétit !

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**