



# Pavé de dinde sauce diabolique, pommes de terre soufflées et une salade



120 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 100 p. Pavé de dinde
- 3 kg salade mixte
- 1 l vinaigrette
- 15 kg pommes de terre avec la peau
- 2,5 l crème aigre
- Fleur de sel
- Poivre au moulin
- 1 bouquet ciboulette
- 1 l vinaigre
- 1 l vin blanc
- 0,015 kg grains de poivre
- 0,2 kg échalotes
- 5 l sauce demi-glace
- 0,05 kg fines herbes

## Bereiding

Préparez le pavé de dinde selon les instructions sur l'emballage.

Faites souffler les pommes de terre au four à 180°C pendant +/- 50 minutes. Ouvrez les pommes de terre en deux, versez-y la crème aigre et assaisonnez avec la fleur de sel et le poivre au moulin. Parsemez de ciboulette finement ciselée.

Réduisez le vin blanc, le vinaigre, les échalotes et les grains de poivre écrasés jusqu'à 1/3 et mixez.

Ajoutez ce mélange à la sauce demi-glace et assaisonnez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et terminez avec la salade et la vinaigrette.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

