Filet de dinde farci, purée de carottes-pommes de terre, noix de pecan et sauce liégeoise

50 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 tranches de filet de dinde farci
- 1,5 kg de céleri rave
- 1 dl d'huile d'olive
- quelques branches de thym
- 750 g de carottes
- 750 g de pommes de terre (farineuses)
- 1 noix de beurre
- 200 g d'oignon rouge
- 0,5 l de jus brun
- 50 g de sirop de Liège
- 50 g de noix de pécan
- poivre et sel

Bereiding

Cuisez le Filet de dinde farci aux pommes et aux myrtilles dans un four à 160°C jusqu'à 65°C min. à cœur.
Coupez le filet de dinde en tranches.

Coupez le céleri rave en tranches épaisses d'un centimètre puis coupez-les à la forme souhaitée ou utilisez un emporte-pièce. Badigeonnez le céleri rave d'huile d'olive et déposez-le sur une plaque allant au four. Assaisonnez de poivre et sel et ajoutez quelques branches de thym. Cuisez au four à 180°C pendant ± 20 min.

épluchez les pommes de terre et les carottes et coupez-les en morceaux égaux. Cuisez-les dans de l'eau salée. égouttez-les et puis faites-les sécher sur le feu. Passez-les au presse-purée et ajoutez-y une noix de beurre, du sel et du poivre.
Dressez de petites tours avec le céleri rave et la purée aux carottes.

Préparez un jus brun et ajoutez-y le sirop de Liège.

Coupez l'oignon rouge en rondelles et cuisez-le dans un peu de beurre. Assaisonnez de poivre et sel.

Hachez grossièrement les noix de pécan. Disposez le tout joliment sur une assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be