Jambonneau de dinde aux épices cajun et oranges

10 personnes



Ingrediënten

- 5 Jambonneaux de dinde
- 10 pommes de terre
- 5 oranges
- 100 g de crème aigre
- Jus d'½ orange
- 1 citron vert
- 50 g de miel
- 1 càs d'épices du Pérou
- 1 càs de moutarde
- 1 botte de thym frais
- Poivre & sel

Bereiding

Lavez les pommes de terre, emballez-les dans du papier aluminium et déposez-les sur le BBQ à couvert, à feu moyen de 150°C. Temps de cuisson : ± 45 min. selon la taille.

Mélangez le jus d'une demi-orange, le miel, les épices du Pérou et la moutarde. Cuisez le Jambonneau pendant 15. min à couvert et enduisez-le ensuite de marinade. Faites mariner quelques fois le jambonneau les 10 minutes suivantes. (Temps de cuisson total : 25 min. à 150°C à couvert.) Gardez le Jambonneau au chaud.

Découpez les oranges en tranches épaisses. Posez le thym frais sur le BBQ, placez les tranches d'orange dessus et recouvrez de thym. Retournez les tranches d'orange après quelques minutes.

Découpez les Jambonneaux de dinde en tranches et ajoutez les tranches d'orange. Dressez un peu de crème aigre sur les pommes de terre sautées et terminez avec du poivre, du sel et le zeste de citron vert. Nappez la viande avec le reste de marinade.

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