



Steak de dinde sauce chasseur



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Steaks de dinde
- 150 g de Lardinettes® de dinde
- 1 kg de petits pois
- 30 g de beurre et d'huile d'olive
- 5 mini salades
- 750 g de panais
- 750 g de pommes de terre
- 2 blancs d'œuf
- 5 dl de sauce demi-glace
- Un trait de vin rouge
- 100 g d'oignons grelots
- 150 g de champignons
- Une pincée de sucre
- Poivre & sel

Bereiding

Grillez les Steaks de dinde des deux côtés.

Cuisez les petits pois brièvement à la vapeur, puis faites-les revenir dans du beurre, salez et poivrez.

Découpez les mini-salades en 4 et arrosez-les d'huile d'olive. Grillez les salades et poursuivez la cuisson pendant 2 min. au four à 150°C.

Pelez les pommes de terre et les panais, râpez les panais et ajoutez les blancs d'œuf. Salez, poivrez et mélangez. Cuisez-les comme des petites crêpes dans l'huile d'olive et poursuivez la cuisson au four à 160°C pendant ± 10 min.

Nettoyez les oignons grelots et cuisez-les dans le beurre, ajoutez une pincée de sucre.

Ajoutez les Lardinettes® de dinde et poursuivez la cuisson. Coupez les champignons en 4 et cuisez-les avec les Lardinettes® de dinde et les oignons grelots.

Mouillez avec un trait de vin rouge et ajoutez la sauce demi-glace. Laissez cuire quelques minutes, salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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