



Ragoût de dinde avec mousseline de pommes de terre et choux de Bruxelles



10 personnes



Ingrediënten

- 2 kg de Ragoût de dinde
- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 6 dl de lait
- 2 noisettes de beurre
- 1 kg de petits choux de Bruxelles
- 100 g d'échalotes
- 10 g de sucre roux
- Herbes fraîches au choix
- Poivre & sel

Bereiding

Régénérez le Ragoût de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Nettoyez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille identique. Ajoutez les 2 gousses d'ail et cuisez-les dans l'eau salée. Passez au presse-purée et ajoutez-y le lait chaud et le beurre.

Mélangez avec les herbes, du poivre et du sel.

Nettoyez les choux de Bruxelles et cuisez-les al dente dans de l'eau salée.

Nettoyez les échalotes et découpez-les en croissants. Faites revenir les échalotes dans du beurre et ajoutez les choux de Bruxelles. Ajoutez ensuite le sucre brun, salez et poivrez.

Dressez la mousseline de pommes de terre sur assiette, confectionnez un petit puits et dressez le Ragoût de dinde dessus. Déposez quelques choux de Bruxelles à côté et décorez avec les herbes au choix.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://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