



Tranche de volaille suisse avec purée de pommes de terre, dés de courgettes et oignons frits



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Tranches de volaille suisses
- 0,2 l huile d'arachide
- 12 kg pommes de terre coupées
- 3 l lait
- 0,2 kg beurre
- Poivre & sel
- 15 kg courgettes en dés
- 0,25 l huile d'olive
- Origan
- 2,5 kg oignons frais en rondelles (vous pouvez les remplacer par de l'oignon frit)
- 1 l lait
- 1 kg farine
- 5 l jus brun

Bereiding

Enduisez les plats gastronorm d'huile d'arachide et déposez les tranches de volaille suisses dedans. Cuisez les tranches de volaille suisses dans les gastronorm. Terminez la cuisson au four à 180°C jusqu'à une température à cœur de minimum 65°C.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et égouttez-les. Passez au presse-purée et ajoutez-y le lait et le beurre et salez et poivrez.

Faites revenir brièvement les courgettes en dés dans un peu d'huile d'olive avec de l'origan, du poivre et du sel. Ajoutez les courgettes aux pommes de terre et mélangez bien.

Déposez les rondelles d'oignons dans le lait et panez-les dans la farine. Faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Disposez joliment le tout sur une assiette.

Faites bouillir le jus brun et nappez de sauce.

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