



Boulettes de haché de dinde à la sauce toscane



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 300 pièces Boulettes de haché de dinde
- 0,2 l huile d'arachide
- 6 kg pâte
- 0,4 l huile d'olive
- 4 kg oignons en brunoise
- 11 l tomates pelées en brunoise
- Sel & poivre
- Quelques branches thym frais
- 20 g origan
- 50 g épices spaghetti
- 500 g olives noires et vertes
- 3 kg parmesan

Bereiding

Enduisez les plaques de cuisson d'huile et déposez les Boulettes de haché de dinde dessus. Cuisinez-les à 120°C au combi-steamer avec 80% d'humidité, jusqu'à 72°C à cœur.

Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée avec un filet d'huile d'olive.

Faites suer les oignons dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les tomates pelées, le thym frais, l'origan, les épices à spaghetti, le sel et le poivre.

Laissez mijoter la sauce 5 minutes et rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez les olives découpées.

Mélangez la sauce et les pâtes.

Disposez les pâtes sur assiette, ajoutez les Boulettes de haché de dinde et saupoudrez de Parmesan.

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