



Suprême de dinde sur trio de garnitures sur pain grille



10 personnes



Ingrediënten

- 30 Suprêmes de dinde
- Huile d'olive + une bonne huile d'olive pour les garnitures
- Herbes de Provence
- Paprika en poudre, sel & poivre
- 10 tranches de pain multicéréales
- 200 g de betteraves rouges précuites (en morceaux)
- 2 x 2 cl + 5 cl de crème de soja
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 250 g de petits pois
- quelques feuilles de menthe
- 2 x jus d'¼ de citron
- 250 g de pois chiches précuits
- 1 gousse d'ail
- 50 g de microsalade

Bereiding

Faites mariner les Suprêmes de dinde dans l'huile d'olive avec les herbes de Provence, le paprika en poudre et le poivre. Cuisez-les au four à 180°C pendant ± 10 min. Enduisez les tranches de pain d'un peu d'huile d'olive et grillez-les dans une poêle à griller.

Mélangez les morceaux de betteraves rouges, les olives noires, la crème de soja, le poivre, le sel et un trait d'huile d'olive dans le blender et mixez.

Blanchissez les petits pois dans de l'eau salée et plongez-les ensuite dans de l'eau glacée. Mélangez les petits pois, la crème de soja, le jus d'¼ de citron et les feuilles de menthe et mixez au blender. Salez et poivrez, ajoutez encore un trait d'huile d'olive.

Mélangez les pois chiches, la crème de soja, l'ail, le jus d'¼ de citron, le poivre, le sel et un trait d'huile d'olive dans le blender et mixez le tout jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. étales les 3 garnitures sur les 3 toasts.

Coupez les Suprêmes de dinde en trois et déposez-les sur

les garnitures. Décorez avec de la microsalade.

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