# Pain de viande de dinde avec penne, sauce légère au fromage et champignons sautés

60 minutes

100 personnes



## Ingredients

- 100 pièces Pain de viande de dinde
- 0,2 l huile d'arachide
- 7 kg pennes
- 9 l lait
- 1 kg roux
- 1 kg fromage fondu
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 10 kg champignons
- 0,05 kg pâte d'ail
- 0,25 kg beurre
- ½ bouquet persil
- 1,5 kg parmesan
- Grains de poivre rose (quelques)

## Preparation

Enduisez les plats gastronorm d'huile d'arachide et déposez les bûchettes de dinde dans les plats. Cuisez les bûchettes de dinde à 180°C jusqu'à une température à cœur de minimum 65°C.

Cuisez les pâtes dans l'eau salée avec un trait d'huile, al dente.

Faites bouillir le lait et ajoutez le roux.

Mixez la sauce et ajoutez-y le fromage fondu. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Faites dorer les champignons. Ajoutez la pâte d'ail et cuisez-la brièvement. Salez et poivrez.

Mélangez la sauce et les pâtes.

Ajoutez les champignons, le persil haché, quelques copeaux de Parmesan et du piment rouge.

*More tasty recipes on 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