



Filet de dinde farci, purée de potiron et pomme



60 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de Filet de dinde farci
- 1 kg de pommes de terre en morceaux
- 1 kg de potiron en morceaux
- 250g de pommes
- 50g de raisins secs
- 50g de beurre
- 50g de noisettes grillées
- 0,5 l de sauce demi-glace
- 1/2 pc d'anis étoilé
- poivre
- sel
- noix de muscade

Bereiding

Cuisez le Filet de dinde farci dans un four à 160°C jusqu'à 65°C min. à cœur.

Cuisez les pommes de terre et le potiron ensemble dans de l'eau salée.

égouttez-les et passez-les au presse-purée.

Assaisonnez la purée au potiron de poivre, de sel et d'un trait de noix de muscade.

Détaillez la pomme en brunoise et faites-la revenir brièvement dans du beurre. Ajoutez-y les raisins secs réhydratés.

Réchauffez la sauce demi-glace avec l'anis étoilé et laissez infuser 20 minutes.

Disposez le tout joliment sur une assiette et garnissez avec les noisettes grillées et un peu de verdure.

Meer lekkere recepten op 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