



Boulettes de dinde à la bruxelloise



120 minutes



100 persons



Ingrédients

- 15 kg Boulettes de dinde
- 100 pièces chicons
- 250 g cassonade
- Poivre & sel
- 800 g beurre
- 1,5 kg Lardinettes® de dinde
- 3 kg champignons coupés
- 50 cl gueuze
- 5 l sauce demi-glace
- 1 l crème
- 15 kg pommes de terre
- 50 cl huile d'olive
- Paprika en poudre

Méthode de préparation

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Nettoyez et faites d'abord cuire les chicons à la vapeur avant de les faire cuire ensuite dans du beurre, avec du sel et un peu de cassonade.

Faites cuire les lardinettes® de dinde dans un peu de beurre, ajoutez les champignons et faites-les joliment brunir.

Déglacez avec de la gueuze et ajoutez la sauce demi-glace et la crème. Laissez cuire et assaisonnez.

Faites d'abord cuire les pommes de terre à la vapeur et faites les ensuite cuire dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez d'un mélange de paprika en poudre, de poivre et de sel.

Disposez joliment le tout sur une assiette.

Conseil : Vous pouvez aussi cuire les chicons avec un mélange de poudre demi-glace ou de poudre de veau, du poivre, du sel et de la cassonade. Déposez les chicons

crus dans un plat gastronome et recouvrez-les du mélange. Faites cuire au four combi pendant 45 minutes à 150°C avec 10 % d'humidité.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgique
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be