



Boulettes de dinde à la brésilienne, haricots verts, maïs et rondelles de pommes de terre



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 15 kg rondelles de pommes de terre
- 25 g mélange cajun
- 30 g ail
- 10 g pâte de piment (sambal)
- ¼ de bouquet origan
- 6 l sauce demi-glace
- 10 kg haricots verts
- 5 kg maïs
- 250 g beurre
- Poivre & sel

Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 120°C jusqu'à obtenir une température de 72°C au cœur.

Faites suer l'ail finement haché et ajoutez-y la pâte de piment et l'origan.

Mouillez avec la sauce demi-glace et laissez cuire quelques instants. Salez et poivrez.

Faites cuire les haricots et le maïs à la vapeur et faites-les ensuite cuire dans un peu de beurre. Assaisonnez.

Faites frire les rondelles de pommes de terre et saupoudrez de mélange cajun.

Disposez joliment sur une assiette.

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