



Pavé de dinde sauce au vin rouge et poire au vin rouge farcie de purée de céleri



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pavés de dinde
- 10 poires
- 1 l de vin rouge
- 150 g de sucre
- 1 anis étoilé
- 1 pincée de cannelle
- 100 g de beurre
- 50 g d'oignons grelots
- 400 g de céleri-rave
- 300 g de pommes de terre
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- 50 g de graisse de canard
- Poivre & fleur de sel
- Fenouil

Bereiding

Faites chauffer les pavés de dinde pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Pelez les poires et pochez-les dans le vin rouge avec l'anis étoilé, la cannelle et le sucre pendant ± 20 minutes en fonction de la taille des poires. Retirez les poires du vin, coupez-en le chapeau ainsi que le bas et retirez-en le trognon à l'aide d'un vide-pomme.

Faites cuire le céleri-rave avec les pommes de terre jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. égouttez et passez au presse-purée. Assaisonnez. Farcissez les poires avec la purée de céleri à l'aide d'une poche à douille et remettez le chapeau sur les poires. Faites cuire le jus jusqu'à ce qu'il soit réduit aux 3/4 et se transforme en jus et tamisez-le. Assaisonnez la sauce avec du poivre et du sel, incorporez petit à petit les 100 g de beurre froid et ne faites plus cuire.

Faites cuire les pommes de terre grenailles avec la pelure dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. égouttez-les, coupez-les en tranches et faites-les cuire dans la graisse de canard. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre. épluchez les oignons grelots, coupez-les en 4,

faites-les cuire dans du beurre et assaisonnez de sel et de poivre.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et terminez par des brins de fenouil.

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