



Galantine de dinde, pommes de terre noisette et sauce aux champignons avec céleri et pomme



60



100



Ingrediënten

- 15 kg galantine de dinde
- 10 kg céleri-rave en brunoise
- 5 kg de pommes en brunoise
- 0.25 kg de beurre
- poivre & sel
- 15 kg de pommes de terre noisette
- 0,5 l d'huile d'arachide
- 0,5 kg d'amandes effilées
- 5 l de Jus brun
- 1 l de crème
- 1,5 kg de mélange de champignons
- 1/5 de bouquet de cerfeuil

Bereiding

Déposez les tranches de Galantine de dinde dans des plats gastronomiques et régénérez au combi à 160°C pendant ± 6 minutes. (durée en fonction de la taille et de la disposition).

Faites suer le céleri-rave et assaisonnez. Lorsque le céleri-rave est cuit à point, ajoutez la brunoise de pommes. Cuisez les pommes un moment avec le céleri.

Faites revenir les pommes de terre noisette cuites à la vapeur dans de l'huile d'arachide, salez et poivrez.

Dorez les amandes effilées au four à 180°C.

Portez la sauce demi-glace à ébullition avec la crème. Faites revenir le mélange de champignons dans un peu de beurre, salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

Décorez avec quelques branches de cerfeuil.

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