



Rôti de filet dinde à l'Ardennais avec sauce, croquettes de pommes de terre et poire rôtie



35 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 2,8 kg Rôti de filet de dinde à l'Ardennais avec sauce
- 5 poires
- 0,5 l d'eau
- 0,5 kg de sucre
- 1 étoile de badiane
- 100 g de noixettes
- 20 g de miel
- 200 g de mélange de micro salade
- 1 grenade
- 1 kg de croquettes de pommes de terre

Bereiding

Régénérez le Rôti de filet de dinde à l'Ardennais avec sauce comme indiqué sur l'emballage.

Pelez les poires et coupez-les dans le sens de la longueur. Retirez-en le cœur. Portez l'eau à ébullition avec le sucre et l'anis étoilé. Ajoutez les poires et faites-les cuire doucement à feu doux.

Hachez grossièrement les noixettes et ajoutez le miel. Versez ce mélange sur du papier de cuisson et faites cuire au four à 180°C pendant ± 10 minutes. Laissez refroidir.

Prélevez les graines de la grenade.

Passez les croquettes à la friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Retirez les poires du liquide, faites-les rôtir et parsemez-les de noixettes.

Disposez le tout joliment sur l'assiette et terminez avec la micro salade.

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