



Pain de viande en croûte à la moutarde, purée de pommes de terre et carottes



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Pain de viande de dinde
- 1 l moutarde
- 25 g thym
- 100 g chapelure
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 250 g beurre
- Noix de muscade
- Poivre & sel
- 14 kg jeunes carottes
- 1 kg oignons en brunoise
- 100 g beurre
- 5 l sauce demi-glace
- 200 g moutarde avec graines

Bereiding

Graissez les plaques de cuisson avec de l'huile et disposez les pains de viande de dinde dessus.

Mélangez la moutarde avec le thym et la chapelure et étalez le mélange ainsi obtenu sur les pains de viande.

Mettez au four à 160°C jusqu'à ce que vous obteniez une température de 72°C au cœur.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez. Passez les pommes de terre au presse-purée et ajoutez-y le lait chaud et le beurre. Assaisonnez avec la noix de muscade, le sel et le poivre.

Préparez les carottes de manière classique. Ajoutez encore un peu de moutarde avec graines à la sauce demi-glace et disposez le tout 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