



Pavé de dinde ficelé à la sauge et à l'ail, salade de chou relevée aux noix de cajou grillées et grenailles sautées



60 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pc de Pavé de dinde
- 4 gousses d'ail
- quelques branches de sauge
- 1 dl d'huile d'olive
- 400 g de chou blanc
- 400 g de chou rouge
- 400 g de carottes
- 1 jeune oignon
- 1 petit morceau de gingembre
- un trait de vinaigre
- 10 g de sucre
- quelques feuilles de coriandre
- 50 g de noix de cajou grillées
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- sel et poivre

Bereiding

Faites deux incisions dans le pavé de dinde. Pelez l'ail et découpez-le en fines tranches. Insérez quelques fines tranches d'ail et feuilles de sauge dans les entailles.

Ficelez le pavé de dinde avec une ficelle de cuisine et arrosez-le d'un peu d'huile d'olive. Cuisez le pavé de dinde au barbecue à pellets à 160 °C pendant ± 20 min. ou au Kamado à 150 °C jusqu'à obtention d'une température à cœur de 65 °C. Retournez la viande de temps à autre.

Découpez le chou blanc et le chou rouge en fines lamelles. Nettoyez les carottes et détaillez-les en fines tranches. Coupez le jeune oignon en oblique et mélangez-le avec les légumes.

Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sucre et le gingembre râpé, puis assaisonnez de sel et de poivre. Incorporez la vinaigrette aux légumes. Garnissez de coriandre fraîche et de noix de cajou grillées.

Mélangez les pommes de terre grenailles avec un trait huile d'olive, du sel et du poivre, et faites-les cuire au Kamado.

Dressez le tout sur une assiette.

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