Steak de dinde avec sauce à la crème

35 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 10 steaks de dinde
- 0,7 kg de potiron
- 0,7 kg de jeunes carottes
- Huile d'olive
- Une noix de beurre
- 0,1 kg de raisins secs
- 1,5 kg de pommes de terre grenailles
- Gros sel de mer
- 0,5 l de sauce demi-glace
- 0,1 l de crème
- Un trait de whisky
- Poivre & sel
- Piments rouges
- Cerfeuil musqué

Bereiding

Déposez les steaks de dinde sur une plaque à four et régénérez-les à 180°C jusqu'à une température à cœur de minimum 65°C.

Taillez le potiron et les carottes en petits dés et faites-les revenir un moment dans un peu d'huile d'olive avec une noix de beurre. Poursuivez la cuisson à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais croquants.

Faites tremper les raisins secs pendant une quinzaine de minutes et ajoutez-les aux légumes. Salez et poivrez les légumes.

Coupez les pommes de terre grenailles en deux, arrosez d'un trait d'huile d'olive, saupoudrez de gros sel de mer et d'un peu de poivre. Mélangez et cuisez au four à 180°C +/- pendant 20 minutes.

Portez la sauce demi-glace à ébullition et ajoutez le whisky et la crème, laissez bouillir quelques minutes, salez et poivrez.

Disposez joliment la préparation sur une assiette.

Ajoutez à la sauce les piments rouges et quelques brins de cerfeuil musqué.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be