



Suprême de dinde à la flamande



40 minutes



10 personnes



Ingrédients

- 1,5 kg de suprême de dinde
- Une noix de beurre
- 0,25 kg d'oignons
- 0,05 kg de cassonade
- Un trait de vinaigre
- 0,1 l de bière brune
- Quelques brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 l de sauce demi-glace
- 5 pommes type jonagold
- Beurre fondu
- 0,1 kg de noix de pécan
- 0,05 kg de miel
- 1,5 kg de pommes de terre farineuses
- 0,5 l de lait
- Une noix de beurre
- Chapelure
- épices à brochettes
- Un trait d'huile d'olive
- Noix de muscade
- Poivre & sel

Méthode de préparation

Taillez les oignons en demi-rondelles et faites-les revenir dans un peu de beurre. Lorsque les oignons sont bien dorés, ajoutez la cassonade et laissez légèrement caraméliser. Mouillez avec un trait de vinaigre et ajoutez le thym, le laurier et la bière brune. Ajoutez la sauce demi-glace et faites bouillir. Salez et poivrez la sauce, ajoutez le suprême de dinde.

Laissez mijoter la potée à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Coupez la pomme en deux et enduisez-la de beurre fondu. Grillez la pomme. Mélangez les noix de pécan avec le miel et déposez sur la pomme. Poursuivez la cuisson de la pomme au four à 180°C pendant +/- 8 à 10 minutes.

Cuisez les pommes de terre et passez-les au presse-purée lorsqu'elles sont tendres. Ajoutez le beurre et le lait, salez, poivrez et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Mélangez la chapelure, les épices à brochette et l'huile d'olive. Pétrissez bien le mélange et cuisez sur du papier de cuisson au four à 180°C. Laissez

bien dorer.

Présentez joliment le plat sur assiette et saupoudrez la purée de pommes de terre de chapelure.

Décorez avec un peu de verdure.

Des recettes plus savoureuses sur 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