



Pavé de dinde à la sauce au porto avec haricots et Lardinettes®



30



10



Ingrediënten

- 2,5 kg de Pavé de dinde à la sauce au porto
- 1 kg de haricots verts
- 0,25 kg d'oignon rouge
- 0,25 kg de Lardinettes® de dinde
- 0,2 kg de beurre
- 1,5 kg de Pommes de terre farineuses épluchées
- 0,5 l de lait
- sel et poivre
- noix de muscade
- 0,05 kg de panko
- in trait d'huile de tournesol
- 0,2 pc de persil

Bereiding

Régénérer le Pavé de dinde à la sauce au porto jusqu'à ce qu'il atteigne une température à cœur de 65°C.

Cuire les haricots verts dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

Nettoyer et hacher l'oignon. Faites-le revenir dans un peu de beurre et ajoutez les Lardinettes® de dinde. Ajoutez ensuite les haricots et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Faire bouillir les pommes de terre farineuses et les passer au tamis. Ajoutez un peu de beurre et de lait et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Mélanger le panko avec un filet d'huile et faire frire au four jusqu'à ce qu'il soit doré.

Dresser joliment le tout sur des assiettes, terminer les pommes de terre avec le panko et le persil.

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