



Pavé de dinde sauce archiduc, légumes et mousseline de pommes avec ses lardinettes®



10 personnes



Ingrediënten

- 2,8 kg de pavé de dinde archiduc
- 1 kg de pommes de terre
- 0,45 l de lait
- 50 g de beurre
- 100 lardinettes® de dinde
- 150 g de petits pois
- 1 dl de bouillon de poule
- Poivre & sel
- 500 g de haricots cocos
- 500 g de haricots fins
- 200 g d'oignons rouges

Bereiding

Faites chauffer le pavé de dinde sauce archiduc dans un four préchauffé à 220°C pendant 20 min., en mélangeant régulièrement.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et égouttez-les. Passez-les au presse-purée. Ajoutez-y le beurre et le lait chaud. Salez et poivrez.

Faites cuire brièvement les lardinettes® de dinde et mélangez bien avec les pommes de terre.

Faites blanchir les petits pois dans de l'eau bouillante et versez-les directement dans de l'eau glacée. Versez le bouillon dans un blender et ajoutez-y les petits pois. Mixez-les finement, salez et poivrez. Disposez la purée de pommes de terre dans des verrines, réchauffez le coulis de petits pois et versez-le sur la purée. Décorez avec une branche de verdure.

Nettoyez les haricots verts, faites-les cuire al dente dans de l'eau salée et refroidissez-les. Coupez les haricots cocos en fines lamelles, faites-les cuire al dente dans du beurre et assaisonnez. Pelez les oignons rouges, coupez-

les en épaisses rondelles et faites-les cuire dans du
beurre. Ajoutez-y les fins haricots et faites cuire encore
quelques instants.

Disposez joliment le tout sur l'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