



Boulette de haché de dinde sauce Madère



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 300 pièces Boulettes de dinde
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 250 g beurre
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- 10 kg petits champignons
- 5 l sauce demi-glace
- 50 g purée de tomates
- 0,1 l vin de Madère
- 1 kg cresson
- 0,2 l huile d'arachide

Bereiding

Enduisez les plaques de cuisson d'huile et déposez les Boulettes de haché de dinde dessus. Cuisiez-les à 120°C au combi-steamer avec 80% d'humidité, jusqu'à 72°C à cœur.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez. Passez au presse-purée et ajoutez-y le lait chaud et le beurre. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Faites revenir les champignons dans un peu de beurre et d'huile. Salez et poivrez.

Faites bouillir la demi-glace et ajoutez un peu de purée de tomates. Versez le vin de Madère et laissez réduire un moment.

Ajoutez maintenant les champignons sautés dans la sauce et rectifiez l'assaisonnement.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez d'un peu de cresson.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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