



# Boulettes de dinde avec sauce au pickles



60 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 15 kg pommes de terre grenailles
- ½ bouquet romarin
- 50 g gros sel marin
- 250 g graisse de canard
- 15 kg tomates cerises
- 50 g pâte d'ail
- Poivre & sel
- 15 cl huile d'olive
- 1 cl pickles
- 1 cl crème
- 3 l sauce demi-glace

## Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Faites revenir les pickles dans une sauteuse, déglacez avec la crème et la sauce demi-glace et laissez cuire. Salez et poivrez.

Faites cuire les pommes de terre grenailles à la vapeur pendant 20 minutes.

Mélangez les pommes de terre avec la graisse de canard, le sel marin et le romarin haché.

Mettez au four à 180°C pendant +/- 20 minutes.

Mélangez l'huile d'olive avec la pâte d'ail et un peu de sel et poivre.

Versez le mélange sur les tomates cerises et mettez au four à 180°C pendant +/- 10 minutes.

Disposez joliment le tout sur une assiette et servez.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

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