



Filet de dinde farci, purée de céleri-rave, canneberges, champignons frits et sauce à la crème



60



10



Ingrediënten

- 15 kg de Filet de dinde farci
- 1 kg de céleri-rave
- 1 kg de pommes de terre
- 0,5 kg de mélange de champignons
- 0,1 kg de beurre
- poivre et sel
- 0,05 kg de canneberges en jus
- 0,1 l de vinaigre de shiso 0,1 l
- ½ pot de jeunes pousses d'oseille rouge
- 0,05 l d'huile d'arachide
- 1/10 botte de ciboulette
- 0,4 l de fond de volaille
- 0,03 kg de roux
- 0,1 l de crème

Bereiding

Mettez le Filet de dinde sur des plaques et régénérez-le à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez 65°C à cœur (four à vapeur – 10 % d'humidité – ± 50 min.). Découpez-le en tranches.

Nettoyez le céleri et les pommes de terre. Faites-les cuire ensemble à anglaise jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez au tamis en remuant et ajoutez une noix de beurre. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Coupez les champignons et faites-les revenir dans du beurre et assaisonnez-les.

Réchauffez les canneberges.

Faire bouillir le fond de volaille et épaissir avec le roux, ajouter la crème. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Mélangez la ciboulette avec l'huile, le sel et le poivre et versez à travers une passoire fine.

Dressez joliment le plat sur une assiette et terminez avec

le jeune trait d'oseille rouge et l'huile de ciboulette.

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