



# Rôti de filet de dinde avec pommes de terre grenailles et légumes d'hiver



45 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 1 Rôti de filet de dinde Royal
- 50 g de raisins secs réhydratés
- ½ plaque de pâte feuilletée
- 1,25 kg pommes de terre grenailles
- 300 g de champignons
- ½ l de jus brun
- 1 échalote
- 100 g de beurre
- un trait de crème
- 5 cl d'huile d'arachide
- 600 g de choux de Bruxelles
- quelques branches de thym
- 600 g de fenouil
- poivre et sel

## Bereiding

Cuisez le Rôti de filet de dinde Royal dans un four préchauffé à 150°C jusqu'à ce qu'il atteigne au moins 65°C à cœur.

Placez la tranche de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et piquez-la. Faites cuire la pâte feuilletée dans un four à 180°C jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Laissez-la refroidir et coupez en morceaux.

émincez les champignons et l'échalote en fine brunoise. Faites revenir l'échalote dans un peu de beurre, puis ajoutez les champignons, salez et poivrez. Ajoutez un trait de crème et faites chauffer à sec.

Nettoyez les choux de Bruxelles et faites-les cuire à l'anglaise jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Rafraîchissez-les. Coupez le fenouil en fines lamelles et faites-les revenir dans un peu de beurre. Ajoutez les choux de Bruxelles et assaisonnez. Ajoutez maintenant les raisins secs réhydratés.

Faites cuire les pommes grenailles à point et faites-les revenir dans un peu d'huile avec du thym.

Préparez un jus brun.

Dressez joliment le tout sur l'assiette et garnissez avec un peu de verdure et des morceaux de pâte feuilletée.

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

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, 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)