



Noisettes de dinde, poireaux à la vapeur, ricotta et gnocchis



100 personnes



Ingrediënten

- 100 p. Noisettes de dinde
- 15 kg poireaux frais
- 0,25 kg beurre
- 2,5 kg ricotta
- 15 kg gnocchis
- 0,5 l huile d'olive
- Origan
- Sel et poivre
- 5 l sauce demi-glace

Bereiding

Faites cuire les noisettes de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Lavez et coupez les poireaux en tronçons de \pm 8 cm. Faites cuire les poireaux à la vapeur et disposez-les dans un gastronorme fermé et préalablement beurré. Disposez la ricotta sur les poireaux, salez et poivrez. Faites cuire dans un four à 180°C pendant environ 15 min.

Faites cuire les gnocchis jusqu'à ce qu'ils flottent et laissez-les encore cuire 1 minute. Faites chauffer l'huile d'olive avec l'origan, le sel et le poivre. égouttez les gnocchis et ajoutez-y l'huile d'olive assaisonnée. Mélangez-bien et assaisonnez encore si nécessaire.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et servez avec la sauce demi-glace à côté.

Meer lekkere recepten op Volys.be!