



Rôti de dinde Royal avec poireaux à l'étuvée



90 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Rôti de dinde
- 15 kg Troncs de poireaux
- 8 l lait
- 800 g roux
- 500 g moutarde avec graines
- 1 kg Vieux-Bruges (fromage)
- 15 kg rondelles de pommes de terre
- 30 g paprika fumé
- 5 l jus brun
- ¼ de bouquet estragon
- Sel & poivre
- Noix de muscade

Bereiding

Faites cuire la dinde comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les troncs de poireaux à la vapeur pendant 20 min. à 100°C.

Portez le lait à ébullition, ajoutez-y le roux et mixez. Portez la sauce béchamel à ébullition, ajoutez-y la moutarde avec des graines et assaisonnez.

Râpez le Vieux-Bruges et étalez-le sur du papier sulfurisé.

Faites cuire le fromage au four à 180°C jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir et émiettez.

Passez les rondelles de pommes de terre à la friteuse, salez et assaisonnez de paprika fumé.

Coupez le rôti de dinde en tranches et nappez de jus brun.

Nappez l'assiette de sauce béchamel à la moutarde et disposez-y les poireaux. Saupoudrez ensuite de Vieux-Bruges croquant.

Disposez les rondelles de pommes de terre sur l'assiette.

Décorez avec quelques feuilles de coriandre.

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