



Filet de dinde farci, endives braisées, croquettes et sauce aux canneberges



60



100



Ingrediënten

- 15 kg de Filet de dinde farci
- 12,5 kg d'endives
- 0,15 kg de beurre
- poivre et sel
- 5 l de sauce demi-glace
- 0,2 kg de confiture de canneberges
- 12 kg de croquettes
- 1 kg de micro salade

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 les chicons et faites-les cuire à la vapeur en les gardant légèrement croquants. Faites-les braiser dans un peu de beurre. Salez et poivrez.

Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y la confiture de canneberges. Portez à ébullition et assaisonnez.

Faites dorer les croquettes à la friture.

Dressez joliment les différents composants sur une assiette et garnissez avec un peu de micro salade.

Meer lekkere recepten op Volys.be!