Pavé de dinde sauce écossaise et garnitures

120 minutes

100 personnes



Ingrediënten

- 100 pièces Pavé de dinde
- 15 kg pommes de terre grenailles
- 4 kg cœurs de céleri
- 3 kg oignons rouges
- 4 kg carottes
- 4 kg haricots verts
- 0,4kg beurre
- Poivre & sel
- 5 l sauce demi-glace
- 0,1 l whisky
- 1 l crème 40 %

Bereiding

Préparez le pavé de dinde selon les instructions sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur et assaisonnez.

Lavez et coupez les légumes avant de les faire suer dans du beurre, salez et poivrez.

Préparez la sauce demi-glace, ajoutez-y le whisky et la crème et faites chauffer jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur l'assiette.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be