



Rôti de filet de dinde, sauce aux oignons, champignons de Paris et gratin de patates douces



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulade de poulet
- 15 kg champignons de Paris
- 0,25 kg beurre
- Poivre & sel
- ¼ de bouquet persil
- 15 kg patates douces
- 2 l bouillon de poule
- 2 l crème 40 %
- Noix de muscade
- 1,5 kg fromage râpé
- 1 kg oignons
- 5 l sauce demi-glace
- 0,005 kg thym (déshydraté)

Bereiding

Faites cuire la roulade de poulet au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur et coupez en tranches.

épluchez les patates douces, passez-les au robot de cuisine et faites-en des tranches.

Mélangez le bouillon de poule et la crème, portez à ébullition et assaisonnez de thym, de poivre, de sel et de noix de muscade.

Déposez les tranches de patate douce dans un gastronorme préalablement beurré et versez le mélange de crème sur les patates douces. Faites cuire à 180°C pendant 45 minutes, recouvrez de fromage râpé et faites encore gratiner au four à 180°C (+/- 15 minutes).

Lavez les champignons et faites-les cuire brièvement dans du beurre, salez, poivrez et ajoutez le persil haché au dernier moment.

Coupez les oignons en demi-rondelles et faites-les cuire dans un peu de beurre. Ajoutez-y le thym et déglacez avec la sauce demi-glace.

Laissez encore réduire quelques instants et servez.

Disposez joliment le tout sur une assiette.

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