



Steak suisse de volaille, pommes de terre aux épinards, sauce tomates



100 personnes



Ingrediënten

- 100 p. Steaks suisses de volaille
- 15 kg pommes de terre
- 11 kg épinards
- 4 l lait
- 200 g beurre
- Sel & poivre
- Noix de muscade
- 550 g Lardinettes® de dinde
- 250 g oignons
- 250 g carottes
- 150 g margarine
- 500 g purée de tomates
- ½ bulbe ail
- Quelques branches thym & laurier
- Une botte branches de persil
- 200 g farine
- 5 l bouillon de volaille

Bereiding

Faites cuire les steaks suisses comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez. Passez les pommes de terre au presse-purée et faites cuire les épinards à la vapeur. Ajoutez les épinards et mélangez. Ajoutez-y le beurre et le lait chaud. Mélangez bien le tout et assaisonnez de noix de muscade, de poivre et de sel.

Coupez les carottes et l'oignon en gros morceaux et faites-les cuire avec les Lardinettes® (250 g). Ajoutez l'ail, le thym, le laurier et les branches de persil.

Faites suer la purée de tomates et saupoudrez de farine. Versez le bouillon de volaille et laissez mijoter 1 heure en mélangeant de temps en temps. Passez la sauce au tamis et assaisonnez de sel et de poivre.

Faites cuire les lardinettes de dinde (300 g) pour la garniture et ajoutez-les à la sauce.

Disposez joliment le tout sur l'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