



# Rôti de dinde farci avec des pommes grenaille, chou-rave, brocoli, chou-fleur et sauce au poivre



90



100



## Ingrediënten

- 15 kg de Rôti de dinde farci
- 13 kg de pommes grenaille
- 0,001 kg de thym
- 0,1 l d'huile d'arachide
- 0,15 kg de chapelure
- 5 kg de chou-rave
- 5 kg de chou-fleur
- 5 kg de brocoli
- poivre et sel
- 5 l de sauce demi-glace
- 0,2 kg de grains de poivre vert en bocal
- 0,1 l de whisky 0,1 l
- 1 l de crème
- 1/10e de botte de cerfeuil

## Bereiding

Mettez le rôti 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.

Lavez les pommes grenaille et faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Si nécessaire, coupez-les en deux. Saupoudrez les pommes de terre de thym, de poivre, de sel et de chapelure et versez un peu d'huile d'arachide. Mélangez bien et passez-les au four à 180°C pendant ± 15 min jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

épluchez le chou-rave et détaillez-le en lanières. Nettoyez le brocoli et le chou-fleur et détachez-en les bouquets. Mélangez le chou-rave, le chou-fleur et le brocoli avec de l'huile d'arachide, du poivre et du sel. Cuisez les légumes au four à 180°C pendant ± 12 min.

Rincez les grains de poivre en bocal. Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y le poivre vert, le whisky et la crème. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Assaisonnez.

Dressez les assiettes et garnissez avec des peluches de cerfeuil.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)