



Burger poulet-brocoli avec purée et légumes



60 min.



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Burgers poulet-brocoli
- 15 kg de pommes de terre épluchées
- 5 l de lait
- 200 g de beurre
- sel et poivre
- noix de muscade
- 10 kg de jeunes carottes
- 2 kg de champignons
- 1 kg d'oignons de printemps
- 3 l de sauce brune

Bereiding

Graissez légèrement les plaques Gastronorm avec un peu d'huile. Placez les Burgers poulet-brocoli sur les plaques et faites-les cuire à 180°C jusqu'à ce qu'ils atteignent une température à cœur d'au moins 65°C.

Faites cuire les pommes de terre à l'anglaise jusqu'à ce qu'elles soient tendres, égouttez-les et écrasez-les au presse-purée. Ajoutez-y le lait chaud et le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.

Nettoyez et coupez les jeunes carottes et faites-les cuire à point à la vapeur.

Faites revenir les champignons dans un peu de beurre et ajoutez-y les jeunes carottes. Coupez les oignons de printemps en tronçons obliques et ajoutez-les aux jeunes carottes. Faites revenir le tout brièvement et assaisonnez.

Préparez une sauce brune et disposez le tout joliment sur une assiette.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

volys - Oudestijgerstraat 11, B-6000 Leuven, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be