



Suprême de dinde, pommes rôties et sauce douce aux oignons



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Suprêmes de dinde
- 10 kg pommes Jonagold
- 15 kg croquettes
- 500 g beurre
- 1 kg canneberges
- 1 kg sucre
- 100 g farine de maïs
- 2,5 kg oignons
- 200 g cassonade
- 0,1 l vinaigre
- 5 l sauce demi-glace
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire les suprêmes de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Graissez les gastronomes avec du beurre, piquez les pommes sur les côtés et disposez-les dans les gastronomes. Versez un peu de beurre fondu sur les pommes. Mettez les pommes au four à 180°C pendant ± 10 min.

Coupez les oignons en demi-lunes et faites-les cuire avec le reste du beurre. Ajoutez la cassonade et laissez caraméliser légèrement.

Déglacez avec le vinaigre et ajoutez la sauce demi-glace. Salez et poivrez.

Mélangez les canneberges avec le sucre et portez à ébullition.

Diluez la farine de maïs dans de l'eau froide, ajoutez-la aux canneberges et laissez mijoter.

Faites cuire les croquettes dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.

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