



Pavé mignon au chou rouge, purée de pommes de terre et sauce à l'anis étoilé



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 100 p. Pavés mignons
- 13 kg chou rouge coupé
- 1 kg oignons coupés
- 1 kg pommes à cuire
- 2 kg sucre
- 75 cl vinaigre
- Quelques branches thym
- Quelques feuilles laurier
- 5 l sauce demi-glace
- 2 p. anis étoilé
- 300 g raisins secs
- 300 g noisettes
- 200 g beurre
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 200 g beurre
- Sel & poivre
- Noix de muscade

Bereiding

Préparez les pavés mignons comme indiqué sur l'emballage.

Faites cuire le chou rouge coupé à la vapeur pendant \pm 25 minutes à 100°C.

Faites suer les oignons dans un peu de beurre, coupez les pommes en dés et ajoutez-les aux oignons. Ajoutez-y le sucre, le thym et le laurier. Ajoutez ensuite le chou rouge et déglacez au vinaigre.

Mélangez bien le tout et ajoutez éventuellement encore un peu d'eau. Laissez encore mijoter le tout une petite heure.

Salez et poivrez le chou rouge.

Préparez une sauce demi-glace, ajoutez-y 2 morceaux d'anis étoilé et laissez frémir une petite heure.

Faites cuire les pommes de terre à l'anglaise. égouttez-les et passez-les au presse-purée.

Ajoutez le lait chaud et le beurre. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Disposez joliment le tout sur une assiette et décorez de quelques noisettes et raisins secs.

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