



# Pavé de dinde aux herbes à la sauce moutarde, pommes paille et légumes



45 min.



10 personnes



## Ingrediënten

- 10 Pavés de dinde aux herbes
- 100 g de Lardinettes® de dinde
- 50 g de moutarde
- 700 g de haricots
- 500 g de chou-rave
- 5 échalotes
- 0,5 l de sauce demi-glace
- 100 g de beurre
- 2 kg de pommes de terre farineuses
- poivre et sel

## Bereiding

Cuisez les Pavés de dinde aux herbes au four à 160°C jusqu'à ce que vous atteigniez une température à cœur de 65°C minimum.

Cuisez les haricots verts à l'anglaise, en les gardant croquants et laissez-les refroidir. épluchez l'échalote, coupez-la en deux et faites-la revenir d'un côté dans un peu de beurre. Salez et poivrez l'échalote et faites-la cuire au four à 180°C pendant ± 20 minutes. épluchez le chou-rave et coupez-le en brunoise. Faites-le cuire dans un peu de beurre en veillant à le garder légèrement croquant.

Ajoutez-y les Lardinettes® de dinde et poursuivez un peu la cuisson. Ajoutez maintenant les haricots et assaisonnez selon votre goût.

Préparez une sauce demi-glace et ajoutez-y la moutarde.

épluchez les pommes de terre, détaillez-les en pommes paille et lavez-les à l'eau froide. Séchez-les bien et faites-les cuire à 175°C jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.

Dressez les assiettes.

*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)