



Pavé de dinde, sauce crémée à l'estragon, purée aux herbes & potiron cuit au four



100 personnes



Ingrediënten

- 100 Pavé de dinde
- 150 g échalote
- 300 g beurre
- 100 cl vinaigre à l'estragon
- 1 l sauce demi-glace
- ¼ de bouquet estragon frais
- 15 kg potiron
- 250 cl huile d'olive
- Gros sel marin
- Poivre
- 1 kg amandes
- 14 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 1 kg Lardinettes® de dinde
- 1/3 de bouquet persil, ciboulette & fenouil

Bereiding

Faites cuire le pavé de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Coupez les échalotes en brunoise et faites-les suer dans du beurre.

Glacez avec le vinaigre à l'estragon et ajoutez la sauce demi-glace. Ajoutez la crème et laissez mijoter. Salez et poivrez et décorez d'estragon frais.

Coupez le potiron en dés uniformes et mélangez avec de l'huile d'olive, du gros sel marin et du poivre. Faites cuire pendant ± 20 min. à 180°C. Hachez grossièrement les amandes et faites-les cuire les 5 dernières minutes avec le potiron.

Faites cuire les pommes de terre, égouttez et passez au presse-purée. Faites cuire le lait avec 200 g de beurre et versez-le sur les pommes de terre. Faites cuire brièvement les lardinettes® et hachez finement les fines herbes. Ajoutez le tout à la purée et poivrez et salez si nécessaire.

Disposez joliment le tout sur une 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