



Boulettes de dinde, sauce aux cerises et purée



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 250 g beurre
- Poivre & sel
- Noix de muscade
- 500 g chapelure
- 20 g mélange cajun
- 5 cl huile
- 10 kg cerises
- 2 l jus de cerises
- 4 l sauce demi-glace
- 100 g roux

Bereiding

Versez l'huile sur les plaques de cuisson, déposez-y ensuite les boulettes de dinde et mettez au four à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Faites la purée de pommes de terre.

Mélangez la chapelure avec le mélange cajun et l'huile, déposez le tout dans un plat gastronome et mettez au four à 160°C.

En mélangeant de temps en temps, jusqu'à obtenir une belle couleur brune (+/- 15 minutes).

Réalisez la sauce demi-glace et ajoutez-y le jus des cerises.

Ajoutez le roux, laissez cuire et mixez.

Salez et poivrez.

Mélangez les cerises avec la sauce.

Disposez sur l'assiette.

Finissez la purée avec la chapelure croquante.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be