



Rôti de filet dinde ardennais avec sauce, topinambours braisés et minestra



10 personnes



Ingrédients

- 2 kg de Rôti de filet de dinde ardennais avec sauce
- 1,2 kg de topinambours
- 25 g de beurre
- 0,6 kg de minestra (pâtes)
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 g d'épices à pâtes
- Quelques brins de ciboulette
- Poivre & sel

Méthode de préparation

Régénérez le Rôti ardennais avec la sauce, comme indiqué sur l'emballage.

Lavez les topinambours et découpez-les en quartiers identiques. Cuisez les topinambours dans le beurre, salez et poivrez, et poursuivez la cuisson au four à 120°C.

Cuisez les minestra al dente dans l'eau salée et égouttez. Ajoutez l'huile d'olive et les épices à pâtes. Salez et poivrez, et servez avec un peu de ciboulette.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

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