



Boulettes de dinde avec couscous et légumes de couscous



120 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Boulettes de dinde
- 5 kg couscous
- 10 l bouillon de volaille
- 4 kg carottes en brunoise
- 4 kg courgettes en brunoise
- 2 kg navets en brunoise
- 2 kg céleri
- 2 kg poivrons en brunoise
- 500 g pois chiches (secs)
- 5 l bouillon de volaille
- 250 g roux
- 5 l sauce demi-glace
- 50 g ras el hanout
- 25 cl huile d'olive
- Poivre & sel
- 1/4 de bouquet persil plat

Bereiding

Plongez les pois chiches 24 heures dans l'eau et faites-les ensuite cuire à feu doux dans un peu de bouillon.

Faites suer les légumes dans de l'huile d'olive et ajoutez-y les pois chiches.

Mouillez avec le bouillon de volaille et la sauce demi-glace.

épicez avec le ras el hanout et ajoutez les boulettes. Laissez encore mijoter.

Mouillez le couscous avec le bouillon de volaille chaud et laissez reposer 10 minutes.

Disposez le tout sur l'assiette et décorez de persil plat.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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