



# Boulettes de haché de dinde à la sauce suédoise avec compote de pommes et baies roses



60 minutes



100 personnes



## Ingrediënten

- 300 pièces Boulettes de haché de dinde
- 0,2 l huile d'arachide
- 15 kg pommes de terre noisettes
- 0,1 l huile d'olive
- 15 kg compote de pommes
- 5 l sauce demi-glace
- 100 g confiture de canneberges
- 1 l crème
- Sel & poivre
- Baies roses pour la garniture (quelques-unes)
- ½ bouquet persil plat

## Bereiding

Enduisez les plaques de cuisson d'huile et déposez les Boulettes de haché de dinde dessus. Cuisinez-les à 120°C au combi-steamer avec 80% d'humidité, jusqu'à 72°C à cœur.

Mélangez les pommes de terre noisettes avec l'huile d'olive, salez et poivrez.

Cuisinez les pommes de terre noisettes pendant ± 20 minutes dans un four à 180°C. Remuez de temps à autre.

Chauffez la compote de pommes.

Réduisez la sauce demi-glace avec la confiture de canneberges et la crème pendant quelques minutes. Salez et poivrez.

Dressez le plat sur une assiette et décorez avec les baies roses et du persil plat.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!*

---

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, 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)