



Roulade de dinde, sauce aux fines herbes, pleurotes et pommes de terre duchesse



100 personnes



Ingrediënten

- 15 kg Roulade de dinde
- 200 g échalotes
- 0,25 l vin blanc
- Quelques branches thym & laurier
- 5 l sauce demi-glace
- 1/6 de bouquet persil, estragon, fenouil, ciboulette
- 12 kg pommes de terre
- 36 jaunes d'œuf
- 250 g beurre
- Sel et poivre
- Thym
- 6 kg pleurotes
- 6 kg tomates en dés
- ½ bouquet basilic
- 250 cl huile d'olive

Bereiding

Faites cuire les roulades de dinde à 160°C jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Faites suer les échalotes dans un peu de beurre et ajoutez-y le thym et le laurier. Glacez avec le vin blanc et faites réduire jusqu'à 1/3. Ajoutez la sauce demi-glace, salez et poivrez.

Coupez finement les fines herbes et ajoutez-les à la sauce juste avant de servir.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. égouttez et séchez bien. Passez au presse-purée et ajoutez-y le beurre et les jaunes d'œuf. Assaisonnez de sel, de poivre et de thym. Mélangez bien et faites-en des pommes de terre duchesse. Mettez-les au four à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.

Coupez les pleurotes en lamelles et faites-les cuire dans de l'huile d'olive.

Ajoutez les dés de tomates, salez et poivrez.

Ajoutez les feuilles de basilic aux légumes.

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