Kroketjes van kip en kalkoen

10 personnes (± 60 pces)



Ingrediënten

- 1 ½ pce Tournedos de poulet
- 75 g de Filet de dinde fumée
- 2 asperges vertes
- 10 g de beurre (asperges) + 65 g de beurre
- ½ l de bouillon de volaille
- 80 g de farine + 50 g de farine
- 1 jaune d'œuf + 2 œufs
- 5 cl de crème
- 1 feuille de gélatine
- 100g de chapelure
- Poivre & sel

Bereiding

Taillez finement le Tournedos de poulet et le Filet de dinde fumée.

Découpez les asperges vertes en fines lamelles et faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre, assaisonnez.

Faites fondre le beurre (10 g), ajoutez de la farine (80 g) et laissez sécher. Ajoutez tout en fouettant ½ l de bouillon de volaille.
Mettez-y les morceaux de Tournedos de poulet, le Filet de dinde fumée et les asperges vertes.

Incorporez un jaune d'œuf et la crème. Ajoutez au mélange de viande. Délayez-y encore la feuille de gélatine trempée. Transférez sur un plat et laissez durcir au réfrigérateur pendant 8 heures.

Taillez en blocs et confectionnez des boulettes.
Passez-les ensuite dans la farine, de l'œuf battu et de la chapelure. Faites frire à 180°C.

Servez avec un quartier de citron.

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