



Boulettes de haché de dinde à la sauce liégeoise, avec mesclun et frites



60 minutes



100 personnes



Ingrediënten

- 300 pièces Boulettes de haché de dinde
- 20 kg frites
- 4 kg salade mixte
- 2 l vinaigrette française
- 1 kg oignons en brunoise
- 100 g beurre
- 100 g moutarde avec graines
- 5 l sauce demi-glace
- 250 g sirop de Liège
- Sel & poivre

Bereiding

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

Faites suer les oignons dans le beurre et faites-y revenir la moutarde à l'ancienne un moment aussi.

Ajoutez la sauce demi-glace et le sirop de Liège. Laissez mijoter et assaisonnez.

Faites cuire les frites.

Disposez joliment la préparation sur assiette et décorez avec de la salade nappée de vinaigrette française.

Meer lekkere recepten op Volys.be!