Pavé hasselback, pommes de terre duchesse et légumes

55 min.

10 personnes

Ingrediënten

- 10 Pavés de dinde
- 20 tranches de Filet de dinde fumé artisanal
- quelques branches de thym
- 2 bottes de jeunes carottes
- 500 g de petits pois
- un trait de bonne huile d'olive
- 1,2 kg de pommes de terre farineuses
- 3 jaunes œufs
- 50 g de beurre
- 4 dl de sauce demi-glace
- 1 dl de crème
- 1 trait de cognac
- quelques germes de pois
- poivre et sel
- noix de muscade

Bereiding

Faites deux entailles dans le Pavé de dinde et insérez une tranche de Filet de dinde fumé artisanal et une branche de thym dans chaque entaille.
Cuisez le Pavé de dinde dans un four préchauffé à 160°C jusqu'à ce qu'il atteigne au moins 65°C à cœur.

Nettoyez les carottes et faites-les cuire al dente à l'anglaise.Faites-les revenir dans un peu de beurre et assaisonnez-les.Faites cuire les petits pois quelques minutes à l'anglaise et égouttez-les. Mixez les petits pois avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez.

épluchez les pommes de terre et faites-les bouillir doucement. Passez-les au presse-purée et ajoutez les jaunes d'œuf, le beurre, le poivre, le sel et la noix de muscade. Déposez la purée dans les moules et enfournez à 180°C jusqu'à ce que les pommes duchesses soient joliment dorées.

Mélangez la sauce demi-glace, la crème et le cognac et laissez bouillir un moment. Salez et poivrez.

Dressez le plat joliment sur une assiette et garnissez avec

les germes de petits pois.

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