Rôti de filet de dinde Royal, croquette aux amandes et jus brun

10 personnes

Ingrediënten

- 1,5 kg de rôti de filet de dinde Royal
- Un filet d'eau & de vinaigre
- 1 dl de sirop d'érable
- 1 ananas
- 200 g de sucre
- 20 feuilles de menthe
- 1,5 kg de pommes de terre
- 3 jaunes d'œufs & 3 blancs
- 40 g de beurre
- Poivre & sel, noix de muscade
- Farine
- 250 g d'amandes
- 100 g de microsalade
- ½ l de jus brun

Bereiding

Versez un filet d'eau dans le plat pour le four et déposez-y le rôti de filet de dinde Royal. Badigeonnez le rôti de sirop d'érable et mettez-le dans un four préchauffé à 160°C en arrosant toutes les 5 minutes avec le jus. Faites cuire ± 35 minutes jusqu'à obtenir une température minimale de 65°C au cœur.

Coupez l'ananas en petits morceaux. Versez-les dans une casserole avec le vinaigre et le sucre. Laissez cuire pendant ± 10 minutes jusqu'à obtenir un léger sirop. Laissez tiédir et ajoutez les feuilles de menthe coupées.

Faites une purée avec les pommes de terre cuites, ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre, le poivre, le sel et la noix de muscade et mélangez bien.
Faites des saucisses de purée à l'aide d'une poche à douille, coupez en petits tronçons de même taille et faites-en des petites boulettes. Laissez refroidir. Roulez successivement les boulettes de pommes de terre dans la farine, les blancs d'œufs et les amandes. Passez les croquettes d'amandes à la friture à 180°C. Versez le jus brun.

Disposez joliment le tout sur l'assiette et terminez par un peu de microsalade.

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