Roulades de dinde à la marmelade de mangue

60 minutes

10 personnes

Ingrediënten

- 1,5 kg de roulades de dinde
- 700 g de mangues
- 700 g de pommes (jonagold)
- 100 g de beurre
- 10 g de gingembre frais
- 100 g de sucre cristallisé
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 5 g de curry en poudre
- 1/8 de bouquet de persil plat
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 filet d'huile d'olive
- 150 g de crème aigre
- Sel & poivre
- 50 g de cornichons
- 5 dl de jus brun

Bereiding

Faites cuire les roulades de dinde comme indiqué sur l'emballage.

Pelez et dénoyautez les mangues et coupez-les en brunoise. Coupez les pommes en 4, retirez le trognon et coupez en brunoise.

épluchez le gingembre et coupez-le en fine brunoise. Faites cuire le gingembre frais dans un peu de beurre (ne laissez pas le beurre se colorer) et ajoutez-y les mangues et les pommes. Ajoutez ensuite le sucre et déglacez avec du vinaigre de vin blanc. Laissez le tout mijoter à feu doux pendant 3 min.
Saupoudrez de curry, salez et poivrez.

Ajoutez au dernier moment le persil haché.

Mélangez les pommes de terre avec un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Mettez les pommes de terre au four à 180°C pendant ± 50 min.

Coupez les cornichons en fines rondelles et mélangez-les à la crème aigre. Salez et poivrez.

Disposez le tout sur une assiette et accompagnez d'un jus brun.

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