



Roulade de dinde aux pêches et lardinettes® de dinde



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de roulade de dinde
- 1 kg de pommes de terre
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de beurre
- Poivre, sel & fleur de sel
- Noix de muscade
- 5 pêches
- Une noix de beurre
- 150 g de lardinettes® de dinde
- ½ l de jus brun
- Fines herbes

Bereiding

Décongelez la roulade de dinde au réfrigérateur et faites-la ensuite cuire au four à 180°C pendant ± 55 minutes jusqu'à obtenir une température de 65°C au cœur.

Épluchez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez-les quand elles sont bien cuites. Faites sécher les pommes de terre sur la plaque de cuisson et passez-les au presse-purée.

Ajoutez les jaunes d'œufs, le beurre, le poivre, le sel et la noix de muscade et mélangez bien. Transformez la purée de pommes de terre en bonhommes de neige à l'aide d'une poche à douille et décorez avec un petit morceau de carotte et des grains de poivre rouge.

Faites cuire les bonhommes de neige dans un four à 150°C pendant ± 15 minutes.

Faites cuire les lardinettes® de dinde dans une noix de beurre et ajoutez les pêches coupées. Faites cuire brièvement et ajoutez le jus brun. Laissez mijoter et assaisonnez.

Coupez la roulade de dinde en tranches, disposez joliment le tout sur l'assiette et décorez avec des fines herbes. Saupoudrez les bonhommes de neige avec un peu de fleur de sel.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be