Burger de dinde Premium avec purée, compote de pommes et jus brun

60 minutes

100 personnes

Ingrediënten

- 100 pièces burger de dinde Premium
- 15 kg pommes de terre
- 5 l lait
- 100 g beurre
- 14 kg pommes à cuire coupées
- 1,4 kg sucre
- 7 citrons
- 1,4 l eau
- 1 kg Jonagold
- 4 grenades
- 5 l sauce demi-glace
- 200 g microsalade
- Poivre & sel
- Noix de muscade

Bereiding

Cuisez les burgers de dinde Premium au combi-steamer à 160°C - 50 % d'humidité, jusqu'à 72°C à cœur.

Faites bouillir l'eau avec le sucre et le jus de citron, pour obtenir un sirop. Découpez les pommes à cuire en gros morceaux et mettez-les dans le sirop. Poursuivez la cuisson en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les pommes soient compotées.

Cuisez les pommes de terre ± 20 min. Passez au presse-purée et ajoutez-y le lait et le beurre. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.

Taillez la Jonagold en julienne et arrosez-la de jus de citron.
Retirez les graines de la grenade.
Mettez les morceaux de pomme et les graines de grenade dans la compote de pommes.

Réalisez une sauce demi-glace et disposez joliment le tout sur une assiette.

Décorez avec 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