

Pavé de dinde en croûte de moutarde et haricots



10 personnes



Ingrediënten

- 10 pavés de dinde
- 75 g de moutarde avec graines
- 15 g de chapelure
- 10 pommes de terre à chair ferme
- 700 g de haricots beurre
- 700 g de haricots verts
- 100 g d'oignons rouges
- 50 g de beurre
- Thym
- Un filet d'huile d'olive
- Gros sel marin
- Sel & poivre

Bereiding

Mélangez la moutarde avec la chapelure et recouvrez-en les pavés de dinde d'un côté.

Faites cuire les pavés de dinde à 180°C jusqu'à obtenir une température de 65°C minimum à cœur.

Incisez les pommes de terre et placez-y le thym frais. Mettez dans un plat, versez un filet d'huile d'olive et assaisonnez de gros sel marin et d'un peu de poivre.

Mettez les pommes de terre au four à 180°C pendant ± 45 minutes.

Faites cuire les haricots al dente à l'anglaise et refroidissez-les.

Coupez les oignons rouges en demi-rondelles et faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre, ajoutez-y les autres haricots, salez et poivrez.

Disposez joliment le tout sur une assiette.

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