



Noix de dinde tendres, salsifis noirs et champignons bruns



10 personnes



Ingrediënten

- 10 noix de dinde
- 40 g de pistaches
- 20 g de miso
- 2 dl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 750 g de salsifis noirs frais
- 750 g de champignons bruns
- Huile d'olive
- Beurre
- ½ botte de ciboulette
- 10 tranches de pain complet
- Huile à l'ail
- Sel & poivre

Bereiding

Faites cuire les noix de dinde au four à 160°C jusqu'à ce que la température atteigne au minimum 65°C à cœur.

Hachez grossièrement les pistaches et saupoudrez-en les noix de dinde.

Mélangez le miso avec l'huile d'olive (1 dl) et mixez avec le vinaigre de vin blanc. Salez et poivrez.

Épluchez les salsifis noirs et faites-les cuire al dente dans de l'eau salée avec un filet de vinaigre.

Égouttez. Versez un peu d'huile d'olive sur les salsifis (1 dl), salez et poivrez. Faites-les ensuite griller brièvement.

Faites cuire les champignons bruns et une noix de beurre, salez et poivrez.

Ciselez la ciboulette et saupoudrez-en les champignons et les salsifis noirs.

Frottez les tartines avec l'huile à l'ail et faites griller.

Disposez joliment le tout sur une assiette ou un plateau.

Décorez avec la vinaigrette au miso et la ciboulette.

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