

Fricassée de dinde aux épices tandoori et ses tagliatelles fraîches



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
12495	Sauté de dinde sans os sans peau saumuré VF 50/80 g	1.6 Kilo
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	500 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	200 Gramme
24226	Tagliatelles aux œufs en nid 1 kg Zini	1.2 Kilo
	Fond brun de volaille	100 Gramme
	Epice tandoori	-
	Sel	-
	Poivre	-
	Pluche de cerfeuil	PM

Etapas de préparation

- Réaliser la suite culinaire : blondir les petits oignons avec un peu de matière grasse, Ajouter la brunoise provençale, les épices tandoori et faire suer. Déglacer avec le fond brun de volaille. Laisser infuser 15 à 20min
- Marquer sur gril sans sel et sans matière grasse les morceaux de volaille dans un four en chaleur sèche à 250°C jusqu'à coloration. Les ajouter ensuite à la suite culinaire et laisser mijoter 25 à 30 min
- Cuire les tagliatelles. Pour les petites quantités, dans de l'eau bouillante salée et huilée. Pour les grands volumes, au four vapeur dans un bac gastro perforé
- Procéder au dressage. Finition : pluche de cerfeuil