

Sauté de dinde aux légumes du soleil et sa sauce vierge



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
12495	Sauté de dinde sans os sans peau saumuré VF 50/80 g	1.4 Kilo
178754	Baby champignons de Paris 2,5 kg	400 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	10 Gramme
	Légumes	1.5 Kilo
	Huile d'olive	PM
	Morceaux de citrons marinés	PM
	Fleur de sel, poivre, coriandre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre la poêlée dans un bac gastro, sans décongélation, sans sel et sans matière grasse. Déposer le sauté sur grille, au-dessus des légumes. Cuire au four à chaleur sèche à 220/250°C
- 2 Pour la réalisation de la sauce vierge : mettre les champignons dans une poêle chaude, puis ajouter le basilic, les échalotes et laisser compoter. Ajouter ensuite l'huile d'olive, les cubes de tomates et les morceaux de citrons marinés. Rectifier l'assaisonnement (fleur de sel, grains de poivre et coriandre)
- 3 Procéder au dressage