

Ragoût de dinde, panais au miel et carottes coupe du chef



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

4 kg de dinde (cuisse)

1,5 kg de Duo de carottes - Coupe du chef Ardo

1,5 kg de Panais au miel Ardo

1 kg d'Oignons émincés préfaits Ardo

100 g d'Échalotes Ardo

2 l de Chimay bleue (ou une autre bière brune)

2 l de bouillon de veau

300 g de pain d'épices

2 grosses cuillères à soupe de moutarde

150 g de beurre ou de margarine

Préparation

1. Faites frire la viande dans le beurre, ajoutez les oignons préfaits, la bière et le bouillon.
2. Ajoutez par-dessus le pain d'épices et la moutarde.
3. Laissez mijoter pour que la viande soit tendre.
4. Si nécessaire, liez la sauce avec un peu de fécule de maïs.
5. Faites cuire les panais au miel pendant 25 minutes à 180-200°C pour qu'ils soient dorés et croustillants.
6. Faites cuire les carottes coupe du chef à la vapeur pendant 5 à 10 minutes.
7. Faites revenir les échalotes dans un peu de beurre, ajoutez les carottes, salez et poivrez.

Allergènes

Gluten

Milk

Mustard

Celery



We preserve nature's gifts