



## Les cantinades

LE CONCOURS DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES !

# RÔTI DE DINDE MARINÉ ET PURÉE DE BETTERAVES ROUGE

Avec une sauce crème pesto d'estragon

**ARIzel**

Athénée Royal Izel G/G



## LES PLUS DE DURABILITÉ

Le rôti de dinde (Transformateur : Boucherie Istace) et les pommes de terre (Producteur : Mazy Frères) sont des produits locaux achetés en circuit court.

Les betteraves rouges sont bio, commandées auprès d'un grossiste en fruits/légumes de proximité.

Les fanes de betteraves sont réutilisées (anti-gaspi) pour la marinade.

# FICHE DE RECETTE



Portions : 4



Temps de préparation : 24h pour la marinade et 30 min pour finaliser la recette.



Temps de cuisson : 35 min.



## Ingrédients

| PRODUIT                                                  | ÉTAT             | QUANTITÉ | TOTAL | ALLERGÈNE |
|----------------------------------------------------------|------------------|----------|-------|-----------|
| Rôti de dinde de la boucherie Istars                     | Frais            | 115g     | 460g  | C         |
| PDT bintje purée ferme Mazy Offagne                      | Frais            | 200g     | 800g  | C         |
| Betteraves rouge bio (pour purée) Bodson Primeur Bertrix | Frais            | 25g      | 100g  | C         |
| Lait (pour purée)                                        | Bouteille/carton | 5cl      | 20cl  | ✓         |
| Echalottes (pour purée)                                  | Frais            | 4g       | 16g   | C         |
| Ail (pour purée)                                         | Sec              | 4g       | 16g   | C         |
| Persil (pour purée)                                      | Frais            | 5g       | 20g   | C         |
| Crème culinaire (pour sauce)                             | Bouteille/carton | 7,5cl    | 30cl  | ✓         |
| Estragon pour pesto (pour sauce)                         | Frais            | 30g      | 120g  | C         |
| Echalottes (pour sauce)                                  | Frais            | 5g       | 20g   | C         |
| Huile d'olive pour pesto (pour sauce)                    | Bouteille/carton | 6,25g    | 25g   | C         |
| Fanes de betteraves rouge (pour marinade)                | Frais            | 30g      | 120g  | C         |
| Huile d'olive pour pesto (pour marinade)                 | Bouteille/carton | 6,25g    | 25g   | C         |
| Ail (pour marinade)                                      | Sec              | 5g       | 20g   | C         |
| Sel/poivre/maizena/baie de poivre rose/vin blanc         |                  |          |       | C         |

## RÔTI DE DINDE MARINÉ ET PURÉE DE BETTERAVES ROUGE

Avec une sauce crème pesto d'estragon



## DESCRIPTION DE LA RECETTE



### Préparation des produits

- 1 24h avant : faire le pesto pour marinade viande / coupez et lavez les fanes de betteraves rouge, mixez avec huile d'huile, ail, sel et poivre.
- 2 Dans un gastronne, mélangez le rôti de dinde avec le pesto marinade fait avec les fanes de betteraves rouge. Mettre sous-vide. Gardez 24h.
- 3 Faire le pesto pour sauce crème / Coupez et lavez l'estragon. Mixez avec l'huile d'olive, échalottes, sel et poivre.
- 4 Purée : Epluchez et cuire les pdt bintje dans de l'eau salée. Epluchez et cuire les betteraves rouge dans l'eau. Les mettre dans un récipient avec lait, échalottes, ail et mixez comme un potage et ajoutez le persil. Dans un mélangeur mettre les pdt cuites : écrasez et mélangez puis ajoutez l'appareil de betteraves rouges. Rectifiez l'assaisonnement.
- 5 Cuire le rôti avec la marinade, sel, poivre : 65 degrés à cœur.
- 6 Déglaçez avec le vin blanc et crème + ajoutez le pesto pour la sauce, quelques baies de poivre rose. Rectifiez l'assaisonnement et épaissir à la maizena.
- 7 Dressez la purée rose (avec une poche à douilles ou une pince à glace), la sauce, le rôti et un peu d'amandes effilées cuites au four avec du sucre impalpable.



### ASTUCE ANTI-GASPI

REUTILISER LES FANES DE BETTERAVES POUR LE PESTO DE LA MARINADE (VIANDE)

BON APPÉTIT !