

FICHE DE RECETTE

Rôti de dinde mariné / purée de betteraves rouges / sc crème pesto d'estragon

Nombre de portions	4
Temps de préparation	24h marinade / 30 min pour finaliser la recette
Temps de cuisson	35 min.
Temps de refroidissement	/

INGRÉDIENTS

PRODUIT	ETAT	UNITÉ	QUANTITÉ/ PORTION	QUANTITÉ TOTALE	ALLER- GÈNE
Rôti de dinde (possible avec porc) de la boucherie Istace	Frais	g	115	460,00	<input type="checkbox"/>
PDT bintje purée ferme Mazy Offagne	Frais	g	200	800,00	<input type="checkbox"/>
Betteraves rouge bio (pour purée) Bodson P	Frais	g	25	100,00	<input type="checkbox"/>
Lait (pour purée)	Bouteille/carton	cl	5	20,00	<input checked="" type="checkbox"/>
Echalottes (pour purée)	Frais	g	4	16,00	<input type="checkbox"/>
Ail (pour purée)	Sec	g	4	16,00	<input type="checkbox"/>
Persil (pour purée)	Frais	g	5	20,00	<input type="checkbox"/>
Crème culinaire (pour sauce)	Bouteille/carton	cl	7,5	30,00	<input checked="" type="checkbox"/>
Estragon pour pesto (pour sauce)	Frais	g	30	120,00	<input type="checkbox"/>
Echalottes (pour sauce)	Frais	g	5	20,00	<input type="checkbox"/>
Huile d'olive pour pesto (pour sauce)	Bouteille/carton	cl	6,25	25,00	<input type="checkbox"/>
Fanes de betteraves rouge (pour marinade)	Frais	g	30	120,00	<input type="checkbox"/>
Huile d'olive pour pesto (pour marinade)	Bouteille/carton	cl	6,25	25,00	<input type="checkbox"/>
Ail (pour marinade)	Sec	g	5	20,00	<input type="checkbox"/>
Sel/poivre/maizena/baie de poivre rose/vin blanc				0,00	<input type="checkbox"/>

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 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 gastronome, 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 coeur.

ASTUCES ANTI-GASPILLAGE

réutiliser les fanes de betteraves pour le pesto de la marinade (viande)