



Suprême de dinde sauce légumière avec Cantadou® Curry

●●● Ingrédients pour 50 convives

- 5 kg de filet de dinde
- 1.5 kg de fromage à la crème Cantadou® au Curry
- 0.750 kg d'oignon
- 1.5 kg de potimarron
- 1.5 L de bouillon de légumes

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 50 MINUTES



●●● Progression de la recette

1. Inciser les filets de dinde, les plaquer dans un bac gastro.
2. Préparer la garniture : émincer les oignons, éplucher et couper le potimarron en morceaux. Ajouter cette garniture aux filets de dinde. Mouiller avec le bouillon de légumes.
3. Cuire au four mixte à 150°C pendant 45 minutes. Retirer la dinde et réserver.
4. Confectionner la sauce légumière : récupérer la garniture et son jus. Mixer l'ensemble. Prélever 1,5 kg de cette préparation et mélanger avec le fromage Cantadou® au Curry. Assaisonner. Réserver.
5. Dresser la dinde tranchée et napper de sauce.



Pour un goût plus corsé en curry, vous pouvez réduire la quantité de potimarron.

●●● Valeurs nutritionnelles

	Valeurs nutritionnelles/portion
Énergie	867,8 Kj 207,2 Kcal
Protéines	25,9 g
Matières grasses	10,5 g
Glucides	2,0 g