



TRUTHAHNROULADE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12892 G

FÜR DIE MARINADE

3800 g	Eau
2 g	Feuilles de sauge
2 g	
6800 g	

FOR THE STUFFING

750 g	Brioche, coupé en dés
100 g	Oignon(s), coupé en dés
100 g	Céleri en branches, pelée
100 g	Champignons, coupé en dés
25 g	Ail, haché
100 g	Marrons, cuits
100 g	Canneberges/airelles séchées
300 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Œuf(s)
10 g	Sel
5 g	Poivre
6 g	Sauge, coupé en petits dés
5 g	Thym, haché
45 g	Farine tout usage

PRÉPARATION

1. Für die Marinade: Wasser zum Kochen bringen, Gewürze dazugeben und zur Seite stellen.
2. Truthahn von den Knochen befreiem, Thymian und Salbeiblätter hineinstecken und über Nacht in der Marinade einlegen.
3. Für die Füllung: Brioche in kleine Würfel schneiden und über Nacht trocknen lassen.
4. Gemüse ansautieren und abkühlen lassen.
5. QimiQ Saucenbasis mit Eier und Gewürze glatt rühren.
6. Briochewürfel mit Mehl bestäuben und mit der QimiQ Mischung und dem Gemüse gut vermischen.
7. Truthahn aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Würzen und auf ein Sehtuch legen.
8. Truthahn mit der QimiQ Mischung füllen.
9. Mit einem Fleischfaden fest zubinden und auf ein Gitter legen.
10. Im Ofen bei 175 °C bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C braten und zwischendurch mit Brühe übergießen.
11. Während der Truthahn kocht, aus den Knochen und Bratenrückstände eine Sauce herstellen. Mit QimiQ Saucenbasis

binden.