

LA PROTÉINE DU MOIS

Jambon fumé avec os 15% frais
Fresh 15% Smoked Ham Bone in

2 x ±10 kg
50791
ROCH



Carré porc français 6 congelé
Frozen Frenched Pork Rack

3 x ±1,5 kg
974933
MAYRAND PLUS



Gigot agneau désossé Nouvelle Zélande congelé
Frozen Boneless New Zealand Leg of Lamb

6 x 1,3 kg
9799018
SPRING LAMB



Gigot agneau régulier avec os congelé
Frozen Regular Leg of Lamb Bone in

8 x ±3 kg
64267
SPRING LAMB



Rôti dindon viande blanche brune désossé cru congelé
Frozen Raw Dark and White Meat Turkey Roast

2 x 4 kg
978141
FLAMINGO



Rôti poitrine dindon désossé cru congelé
Frozen Raw Boneless Turkey Breast Roast

2 x 4 kg
978140
FLAMINGO



LE MENU DU MOIS

Rôti palette bœuf D/R/A désossé congelé
Frozen Blade Roast Beef Boneless B/N/R

±4 kg
975332
SALAISSON ALPHA



Bœuf rôti du roi AA congelé
Frozen Inside Roast Beef AA

2 x 3,5 kg
975352
SALAISSON ALPHA



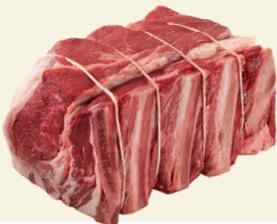
Rôti épaule veau de lait congelé
Frozen Shoulder Milk Fed Veal Roast

2 x ±5 kg
977435
MONTPAK



Rôti palette boeuf avec os 2" COV congelé
Frozen COV 2" Blade Roast Beef Bone in

±3 kg
975333
SALAISSON ALPHA



Rôti épaule bœuf D/R/A congelé
Frozen Beef Shoulder Roast B/N/R

±3 kg
978060
SALAISSON ALPHA



Rôti paleron veau de grain désossé congelé
Frozen Grain-Fed Boneless Shoulder Blade Roast

2 x 4,5 kg
9775447
MONTPAK



RECETTE

Rôti de dindon aux pommes



Crédits photos et recette : Olymel

Ingrédients

1,25 kg **Rôti de poitrine de dindon - 978140**
500 ml **Compote de pommes non sucrée**
15 ml **Moutarde de Dijon**
15 ml **Herbes de Provence**
30 ml **Sauce Soya**
30 ml **Miel**
- **Poivre**

Préparation

- Préchauffer le four à **165°C (325°F)**.
- Déposer le rôti de dindon, dans le sac de cuisson, dans une grande rôtissoire, verser suffisamment d'eau pour le couvrir amplement et perforer le haut du sac pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Couvrir, enfourner et cuire pendant **4 heures**, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne **71°C (160°F)**.
- Dans un cul de poule, mélanger la compote de pommes avec la moutarde, les herbes, la sauce soya et le miel et poivrer généreusement.
- Lorsque le rôti est prêt, retirer la rôtissoire du four et la laisser reposer pendant **45 minutes** à température pièce.
- Détailler le rôti en tranches et servir accompagné de la sauce aux pommes.