

## Progression

Monter les brochettes de dinde, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).

Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les avocats, les échalotes et le persil. Récupérer la chair des avocats, citronner, mixer. Ciseler les échalotes, hacher le persil, réserver.

# Brochette de dinde fermière estivale



Plaquer dans des gastronormes pleins les brochettes de dinde. Assaisonner, cuire à couvert à four mixte 120 °C 25 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

Suer dans la matière grasse frémissante les échalotes ciselées. Déglacer au vin blanc, réduire. Ajouter la noix muscade et la purée d'avocat. Crémer, mijoter 6 à 8 minutes, rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

Dresser les brochettes, accompagner de purée d'avocat, parsemer de persil haché, au départ.

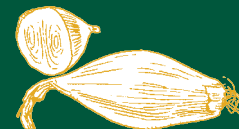
## Autres produits utilisables

- brochette de dinde Label Rouge montée (90/100 g)
- sauté de dinde Label Rouge (30/50 g ou 40/60 g)
- filet de dinde Label Rouge à découper



## Ingrédients pour 100 adultes

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UG
Viande rouge de dinde fermière (sans os sans peau)	12,500	KG
Beurre doux	0,050	KG
Échalote	0,500	KG
Vin blanc	0,800	LT
Noix muscade moulue	0,012	KG
Avocat	7,000	UN
Jus de citron concentré	0,080	LT
Crème liquide UHT	0,450	LT
Sel fin	0,050	KG
Poivre blanc moulu	0,010	KG
Persil frisé botte	1,000	UN



COÛT PORTION MATIÈRE PREMIÈRE VOLAILLE 125 G	0,875 €
COÛT PORTION RECETTE 140 G	0,958 €
APPORT CALORIQUE	153 KCAL
RAPPORT PROTIDE/LIPIDE	6,58