



Les plats principaux

Roulade de dinde farcie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes poitrine de dinde
1 cuillère à soupe de beurre (fondu)
poignée mesclun (de jeunes pousses de salade)

Pour la garniture:

40 grammes de beurre
1 oignon (haché grossièrement)
100 grammes de dés de lardon
1 gousse d'ail (écrasé)
120 grammes de chapelure blanche
1 cuillère à soupe de sauge (fraîche hachée)
100 grammes d'airelles (séchées)
50 grammes de pistaches (hachées grossièrement)
100 grammes abricots (secs hachés grossièrement)
poivre
sel

Méthode de préparation

Dorez l'oignon dans le beurre pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les lardons, puis incorporez l'ail au bout de 5 minutes. Laissez mijoter pendant une minute, puis retirez de la poêle et mélangez avec les autres ingrédients. Laissez refroidir complètement.

Battez la viande de sorte à obtenir une escalope aussi plate et régulière que possible. Répartissez la farce sur la viande. Enroulez et fixez à l'aide d'un bout de ficelle de cuisine.

Disposez la roulade dans un grand plat allant au four et enduisez-la avec le beurre fondu. Enfourez pendant 40 minutes à 180 °C. Recouvrez d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes. Coupez la roulade en tranches et disposez les tranches sur un lit de mesclun.

