



Les plats principaux

Roulade de dinde avec gratin de pomme de terre et céleri

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 poitrine de dinde (1 kg)
2 cuillères à soupe de noix de pécan (hachées fin)
2 cuillères à soupe d'ail (séchées)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
1 cuillère à soupe de sauge (hachée fin)
2 poires (épluchées, en dés)
2 échalotes (ciselées)
100 millilitres de bouillon de poulet
150 millilitres de jus de pomme
50 grammes de chapelure
3 cuillères à soupe de miel
beurre
poivre
sel

Pour le gratin au céleri

4 pommes de terre (moyennes, farineuses, épluchées, râpées gros)
2 branches de céleri (vert, coupées fin)
100 grammes d'Emmentaler (râpé)
200 millilitres de crème
2 jaunes d'oeuf
1 gousse d'ail (pressée)
pincer noix de muscade

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes avec la sauge, le thym et une pincée de sel. Ajoutez les dés de poire et cuisez encore 2 minutes. Versez le tout dans un plat et ajoutez les noix de pécan hachées, les canneberges, la chapelure et le bouillon de poulet. Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Laissez refroidir la farce.

Coupez la poitrine de dinde pour l'ouvrir en une grande surface régulière. Répartissez la farce au milieu du filet. Roulez la viande et attachez-la avec de la ficelle de cuisine.

Préchauffez le four à 200°C. Rôtissez la poitrine farcie tout autour dans du beurre. Déposez la viande dans un plat à four. Mélangez le jus de pomme et le miel. Versez sur le rôti et faites cuire au four 40 minutes. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson.

Coupez la roulade de dinde en belles tranches. Passez le jus de cuisson dans une passoire. Servez avec la sauce à la pomme et [de gratin de pomme de terre et céleri](#).

Pour le gratin au céleri

Frottez le plat à four avec l'ail pressé.

Battez la crème avec les œufs, la noix de muscade, le poivre et la $\frac{1}{2}$ du fromage. Versez dedans les pommes de terre râpées et le céleri.

Partagez le mélange de pommes de terre dans le plat à four. Saupoudrez le gratin avec le reste du fromage et enfournez 20 minutes.

Ustensiles de cuisine

la ficelle de cuisine

Four

