



Les plats principaux

Roulade de dinde fourée de céleri, dattes, noix de pécan et pain brioche

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 dinde (poitrine, grosse)
100 grammes dattes (medjool, coupées en morceaux)
4 tiges céleri (hachées finement)
3 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (haché fin)
50 grammes de noix de pécan (hachées grossièrement)
5 tranches de pain brioche (émiettées)
120 millilitres de bouillon de poulet
70 grammes de beurre
3 cuillères à soupe de cumin
15 grammes de persil
poivre
sel

Pas de fête de Noël sans roulade de dinde! Ce délicieux classique farci de céleri, de dattes, de noix de pécan et de pain brioché est un topper absolu. Servez-le avec des choux de Bruxelles au lard et pommes duchesses et vous aurez un vrai festin! À essayer certainement!

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Chauffez le beurre à feu moyen puis ajoutez l'oignon, l'ail, le cumin, le céleri, les noix de pécan, les dattes et le sel. Cuisez durant 10 minutes jusqu'à ce que tout devienne bien doré.

Versez le mélange dans un grand plat et mélangez-y le bouillon de poule, le pain et le persil.

Placez le filet verticalement sur le plan de travail et étalez la garniture horizontalement sur le milieu du filet. Roulez ensuite le filet de poitrine de dinde et attachez-le avec de la ficelle de cuisine.

Enfournez la roulade au milieu du four et cuisez durant 45 minutes. Couvrez la roulade de dinde avec une feuille d'aluminium quand le côté extérieur devient d'une belle couleur dorée.

Servez avec des lardons cuits, des choux de Bruxelles, des carottes et des pommes duchesses.

Ustensiles de cuisine

Four

