



Les plats principaux

Roulade de dinde farcie aux champignons et aux pommes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de filets de dinde
200 grammes viande hachée (mêlé)
150 grammes champignonmengeling (finement hachés)
1 pomme (en petits cubes)
1 échalote (finement émincée)
1 gousse d'ail
30 grammes de noix (grossièrement hachées)
2 cuillères à soupe de raisins (trempés dans de l'eau tiède ou du cognac)
2 cuillères à soupe de persil (finement haché)
1 œuf
1 cuillère à soupe de chapelure
2 cuillères à soupe huile de truffe
250 millilitres de vin rouge
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Faites blondir l'échalote et l'ail au beurre. Ajoutez les champignons et laissez le jus de cuisson s'évaporer. Ajoutez la pomme et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.

Dans un récipient, mélangez la viande hachée avec les champignons et les dés de pomme étuvés, les noix, les raisins secs, le persil et l'œuf. Ajoutez la chapelure et mélangez jusqu'à obtenir une farce ferme. Assaisonnez avec un peu d'huile de truffe, du sel et du poivre.

Ouvrez le rôti horizontalement, puis aplatissez-le légèrement. Étalez la farce à l'intérieur, enrôlez la viande et serrez-la avec de la ficelle de cuisine. Salez et poivrez l'extérieur. Badigeonnez un plat de cuisson d'huile d'olive. Déposez-y la roulade et enduisez-la d'huile d'olive. Laissez cuire 1 heure au four.

Sortez la roulade et laissez reposer 10 minutes sous une feuille d'aluminium. Versez le jus de cuisson dans un poêlon, portez à ébullition, ajoutez le vin rouge et laissez réduire de moitié. Montez la sauce en ajoutant 60 g de

beurre froid en dés. Salez et poivrez.

Coupez la roulade en belles tranches et accompagnezles de gratin dauphinois et de sauce.

Ustensiles de cuisine

Four

Ficelle de cuisine

