



Les plats principaux

## Roulades de dinde aux pruneaux

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

4 escalopes de dinde (fines)  
150 grammes de pruneaux séchés  
4 tranches du jambon serrano  
poignée feuilles de basilic  
2 oignons (en anneaux)  
4 décilitres de fond de volaille  
1 citron (geraspte schil)  
1/2 décilitre crème  
3 cuillères à soupe de Maïzena Express (blanc)  
4 cuillères à soupe de moutarde  
4 cuillères à café de purée de tomate  
1/2 cuillère à café poudre de paprika  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Aplatissez autant que possible les escalopes de dinde, salez et poivrez-les. Tartinez-les avec la moutarde et un mélange de purée de tomate et de paprika.

Déposez sur la viande le Serrano, les anneaux d'oignon, les feuilles de basilic et les pruneaux. Enroulez fermement et maintenez avec des cure-dents.

Brunissez les roulades dans l'huile d'olive. Déglacez avec le fond de volaille et mélangez-y le zeste de citron. Recouvrez la poêle et laissez mijoter à feu moyen environ une demi-heure.

Mélangez la crème à la sauce et liez avec le Maïzena. Salez et poivrez. Délicieux avec du brocoli cuit vapeur et des pommes de terre à l'eau.

### Ustensiles de cuisine

Cure-dent

