

Rôti de dinde façon automne

CUISIMAGES

Réf :
3360

Type :
Volaille

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
45 min
A 180 °C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingédients pour 6 personnes

- 4 fines escalopes de dinde
- 300 g de chair à saucisse
- 150 g de viande blanche cuite (ou un reste de viande)
- 100 g de figues séchées.
- 1 oeuf
- 6 noix
- Sel et poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille



Concassez les noix.
Coupez les figues grossièrement et ôtez les queues.
Coupez ou mixez les 150 g de viande blanche.

Dans une poêle, faites cuire la chair à saucisse sur feu doux, sans matière grasse.

Salez et poivrez.

Ajoutez 150 g de viande cuite et mélangez 5 min à l'aide d'une spatule en bois.



Dans un saladier, versez la viande, Ajoutez les figues, Et les noix.

Cassez un oeuf et mélangez le tout.

Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Au fond d'un moule à cake, croisez des ficelles à rôti et garnissez ensuite avec 3 escalopes de dinde.

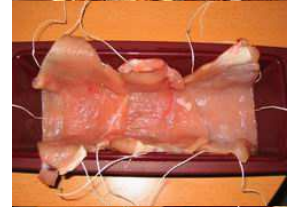
Versez la farce dessus.

Posez ensuite la dernière escalope sur le dessus...

... et ficelez le tout de façon à former un rôti.

Déposez le ensuite sur la plaque du four, sur du papier sulfurisé, et badigeonnez d'huile à l'aide d'un pinceau.

Enfournez à mi hauteur à 180°C pendant 45 min.



Conseils

Bien répartir les ficelles au fond du moule à cake, en croisillon.
Servez avec un fond de volaille en sauce, quelques pommes de terre et une salade verte.

Variante Vins

Vacqueyras