

Roulés de dinde aux pruneaux

INGREDIENTS :

200 g pruneaux dénoyautés
30 g échalotes
300 g eau
100 g vin blanc sec
50 g Madère ou Porto
1 branche de thym
1 feuille de laurier
sel fin - poivre
500 g pommes de terre
400 g haricots verts extra fins surgelés
4 escalopes de dinde fines
50 g ricotta

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : xxx

Temps de cuisson :

12 mn pour les légumes à la vapeur

15 mn pour la cuisson des escalopes



- Mixer les pruneaux
- Hacher les échalotes

- Tartiner les escalopes de purée de pruneaux, les enrouler, et les fermer à l'aide de piques en bois

- Faire cuire les pommes de terre et les haricots verts à la vapeur séparément pendant 12 mn.

- Dans une casserole, mettre les échalotes, l'eau, le vin blanc, le Madère ou le Porto, le thym, le laurier, le sel et le poivre

- Déposer les roulés de dinde au dessus sur un plateau vapeur

- Faire cuire à la vapeur pendant 15 mn

-A la fin de la cuisson, retirer le thym et le laurier et réserver les roulés au chaud

- Ajouter au liquide de cuisson 50 g de pommes de terre cuites, le reste de la purée de pruneaux et la ricotta

- Mixer le tout

-Rectifier l'assaisonnement

-Disposer les roulés de dinde au centre de l'assiette

-Répartir les légumes autour

- Napper de sauce et servir aussitôt.

Variante : cette recette peut être réalisée avec un rôti de dinde cuit en cocotte dans le four.

Mettre le rôti dans la cocotte, couvrir avec les ingrédients de la sauce (échalotes vin Madère sel poivre thym et eau)

-Laisser mijoter à feu doux environ 1 h en vérifiant la cuisson du rôti