

ROULADE DE DINDE AUX MORILLES SAUCE FUMÉE, BOULES DE POMME DE TERRE CONFITES AU SAFRAN



Temps de préparation
1 heure



Temps de cuisson
50 minutes



Niveau de difficulté
★★★

Ingédients pour 6 personnes

6 escalopes de dinde fines et grandes et
200g d'escalopes supplémentaires
300g de champignons de Paris
50g de morilles séchées
1 citron
2 oignons
2 échalotes
6 grosses pommes de terre à chair ferme
1 citron
100g de lard fumé
10 branches de persil plat
2 œufs
90g de beurre
40cl de crème liquide
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
10cl de vin blanc
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
Safran
Sel, poivre

Préparation de la recette

Enlever les pieds des champignons de Paris et couper les en petits cubes, réserver.
Faire tremper les morilles 5 minutes dans de l'eau tiède.

Eplucher et émincer les oignons et les échalotes.

Eplucher les pommes de terre et si vous avez de la patience faire des demi-billes.
Sinon faites des cubes les plus réguliers possibles.

Zester finement le citron.

Dressage et finition

Mettre les pommes de terre dans une casserole d'eau froide, saler, ajouter le thym,
le safran, le laurier et 50g de beurre. Cuire 20 minutes, vérifier la cuisson et réserver.

Faire suer la moitié des échalotes dans 20g de beurre, puis ajouter les
champignons et laisser colorer 5 minutes. Faire la même chose avec les morilles.
Réunir les deux champignons dans une même casserole, saler, poivrer, vérifier la
cuisson et ajouter le persil hors du feu. Réserver.

Faire colorer les oignons et le lard dans l'huile d'olive, poivrer, ajouter le vin blanc
et les pieds des champignons de Paris. Laisser réduire et ajouter 40cl de crème
quand tout le vin s'est évaporé. Cuire à feu doux 10 minutes, filtrer la crème et
réserver au chaud.

Mixer les 200g de dinde avec les œufs, 10cl de crème, sel et poivre jusqu'à
obtention d'une pâte.

Poser 6 grandes feuilles de papier film sur votre plan de travail et les saler, poivrer.
Poser vos filets de poulet sur les 6 feuilles de papier film et les badigeonner avec
la pâte de dinde obtenue. Saupoudrer avec le zeste du citron et répartir les champignons au centre des filets sur toute la
longueur. Rouler la dinde sur elle-même et réaliser un joli boudin avec le film alimentaire. Ficeler chacun des deux bouts
soit sur lui-même soit avec une ficelle, c'est plus sûr !

Plonger ces rouleaux 10 minutes dans de l'eau frémissante.

Déballer vos rouleaux sans vous brûler et les faire rôtir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et un peu de beurre
quelques minutes afin de les colorer.

Trancher les rouleaux en biais pour une jolie présentation, et dresser vos assiettes avec les pommes de terre et la crème.



*Plus économique sans les morilles,
mais tout aussi bon !*



*Pour travailler sur du film
alimentaire sans que celui-ci ne
soit électrostatique, humidifier
légèrement votre plan de travail !*

*Un plat facile à réaliser,
un vrai regal pour les yeux
et les papilles...
Et surtout une autre façon de
cuisiner la dinde de Noël !!!*

