



Roulade de dinde aux chicons et gratin de patates douces



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

150 grammes de beurre
1200 grammes de roulade de dinde
3 cuillères à soupe de cognac
5 décilitres de fond de volaille (en bocal)
5 décilitres de crème légère
maizena (pour sauces brunes)
1 kilogramme de chicon
sel et poivre
1 cuillère à soupe de sucre
2 gousses d'ail (sémincées)
3 brins de thym
3 brins de romarin (ciselé)
6 patates douces
1 poignée de noisettes (concassées)
1 bouquet de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre 50 g de beurre dans une poêle. Faites joliment dorer la roulade de dinde de chaque côté. Placez-la dans un plat de cuisson (réservez la poêle et la matière grasse !) et faites-la cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Ensuite, laissez la roulade de dinde reposer sous une feuille d'aluminium pendant au moins 15 minutes.
- 2.** Remettez la poêle sur le feu et versez le cognac dans celle-ci. Laissez réduire et ajoutez le bouillon de volaille et 2 dl de crème. Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une belle sauce. Utilisez éventuellement un peu de Maizena Express pour sauces brunes pour lier la sauce. Réservez.



- 3.** Laissez fondre 50 g de beurre dans une poêle et faites-y dorer les chicons de chaque côté. Assaisonnez de sel, de poivre et de sucre. Ajoutez un petit fond d'eau et couvrez. Laissez mijoter doucement ($\pm$ 30 minutes) jusqu'à ce que les chicons soient tendres.
- 4.** Beurrez 6 petits plats de cuisson (ou 1 grand) avec le reste du beurre. Garnissez-les d'ail, de thym et de romarin hachés.
- 5.** Épluchez les patates douces et coupez-les en fines tranches. Répartissez-les dans les petits plats. Dans chaque petit plat, ajoutez un généreux filet de crème, salez et poivrez. Laissez cuire $\pm$ 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 6.** Coupez la roulade de dinde en fines tranches et dressez-les sur un joli plat préchauffé. Nappez-les d'un peu de sauce (présentez le reste de la sauce dans une saucière) et parsemez-les de noisettes et de persil.
- 7.** Entourez les tranches de roulade de quelques chicons et servez le reste dans un autre plat.
- 8.** Accompagnez ce plat du gratin de patates douces.