



Roulades de dinde aux dattes et au jambon sec



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

600 grammes de filet de dinde
1 noisette de beurre
sel et poivre
20 dattes (séchées et dénoyautées)
250 grammes de jambon sec
estragon

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le filet de dinde en longues lanières de maximum 1 cm d'épaisseur. Il vous faut environ 12 lanières.
- 2.** Recouvrez chaque lanière d'une fine couche de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3.** Disposez dessus quelques feuilles de sauge et 1 ou 2 dattes.
Roulez les lanières et bardez-les de pancetta. Maintenez-les avec un cure-dents.
- 4.** Disposez les roulades côte à côte dans un plat beurré allant au four. Enfournez ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.