



Filet de dinde farci



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 pomme
1 tige de céleri
400 grammes de poulet haché
1 poignée de sauge (hachée finement)
1 poignée de raisins secs
1 poignée d'abricots séchés (coupés en morceaux)
800 grammes de filet de dinde
150 verres de pancetta
1 noisette de beurre
persil plat (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Détaillez la pomme en petits cubes en ayant pris soin de l'éplucher et d'en retirer le trognon au préalable.
- 3.** Coupez le céleri en petits cubes, de la même taille que la pomme.
- 4.** Mélangez la viande hachée avec la pomme, le céleri, la sauge, les raisins et les abricots. Salez et poivrez selon votre goût.
- 5.** Coupez le filet de dinde en fines tranches avec un couteau de chef bien aiguisé.
- 6.** Placez les tranches de dinde entre 2 feuilles de film alimentaire. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour les aplatir. Retirez le film.
- 7.** Répartissez la farce sur les tranches et roulez-les.



- 8.** Enroulez fermement la pancetta autour. Piquez avec des cure-dents ou utilisez de la ficelle de cuisine si nécessaire.
- 9.** Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez les roulades jusqu'à ce qu'elles dorent bien.
- 10.** Disposez-les dans un plat allant au four et enfournez-les 30 minutes dans le four préchauffé.
- 11.** Terminez en parsemant de persil ciselé.