



Rôti de dinde farci aux épinards et fromage à la crème



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de filet de dinde
500 grammes d'épinards (surgelés, décongelés)
150 grammes de ricotta
sel et poivre
1 citron vert (le zeste râpé)
2 jeunes oignons (très finement émincés)
250 grammes de pancetta (émincée)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Ouvrez le rôti de dinde dans le sens de la longueur, comme une enveloppe.
- 3.** Mélangez les épinards avec la ricotta, le sel, le poivre, le zeste de citron vert et les jeunes oignons. Garnissez le rôti de ce mélange. Enroulez le rôti.
- 4.** Sur une planche à découper, disposez les tranches de pancetta en les faisant se chevaucher de sorte à former un rectangle de deux fois la taille du rôti de dinde. Placez-le au centre et repliez la pancetta sur celui-ci. Maintenez le tout avec des bâtonnets en bois ou de la ficelle alimentaire.
- 5.** Badigeonnez un plat de cuisson d'huile d'olive et placez-y le rôti de dinde.
- 6.** Ensuite, laissez cuire la dinde farcie pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez ensuite reposer le rôti sous une feuille de papier aluminium pendant dix minutes et présentez-le sur un plat. Coupez-le en tranches et servez immédiatement.