

# Roulé de dinde au jambon de pays et emmental

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 20 min / **Cuisson :** 40 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 fines escalopes de dinde
- ✓ 1/2 cuil à café Gingembre
- ✓ 4 tranches de jambon cru (pays)
- ✓ Lait
- ✓ 4 tranches d'emmental
- ✓ 4 cuil de crème fraîche épaisse
- ✓ Sel / Poivre
- ✓ 2 cuil à soupe de bouillon de fond de veau
- ✓ Beurre
- ✓ 1 cuil à café de sauce soja
- ✓ 6 Pommes de terre
- ✓ 1 cuil. à café de moutarde

## Préparation :

Épluchez les pommes de terre, coupez-les et les cuire  
25 min dans de l'eau salé *Recettes de Caline*

Préparez votre fond de veau avec 10 cl d'eau et 1 cuil à café de fond  
de veau en poudre, maintenir au chaud.

Si vos escalopes sont un peu épaisse, déposez-les une par une entre deux  
feuilles de papier cuisson et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou à l'aide d'un  
fond de casserole tapez sur l'escalope pour l'affiner

Sur une planche, déposer une tranche de jambon de pays, l'escalope et l'emmental.

Roulez et ficelez de façon à ce que le roulé tienne bien à la cuisson.

Préchauffez votre four à 30°C (Th.1)

Dans une poêle, faire fondre le beurre , y mettre les roulés puis laissez cuire  
20 min à couvert, à feu moyen en les retournant régulièrement.  
Réservez dans un plat à gratin au four à 30°C (Th.1)

Dans le jus de la poêle, ajoutez 4 cuil de crème fraîche, 2 cuil à soupe  
de bouillon de veau, 1 cuil de moutarde et un peu de sauce soja puis laissez  
réduire à feu doux en mélangeant entre deux.

Une fois les pommes de terre cuites, égouttez-es et écrasez- les à l'aide d'un  
presse-purée ou d'une fourchette afin d'en faire une purée, ajoutez un peu  
de lait et de beurre, bien mélanger

Ajoutez du sel si nécessaire, du poivre et la cuil de gingembre,  
mélangez.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**