

Rôti de dinde aux tomates séchées

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h à 1 h 15

Ingédients pour 4 personnes :

1 rôti de dinde	1 cube de bouillon de volaille
1 oignon	10 cl d'eau
Emmental	1 cuil à café d'ail semoule
100 g de tomates séchées à l'huile	Sel

Préparation

Epluchez et coupez très finement l'oignon.

Enlevez la ficelle autour du rôti.

Sur le dessus du rôti faites une entaille en profondeur.

Placez une tige d'emmental et quelques lamelles de tomates séchées et remettez une tige d'emmental.

(Gardez l'huile des tomates, elle va servir pour le reste de la recette)
Reficelez la viande.

Dans une cocotte, versez l'huile des tomates et faites y revenir l'oignon avec l'ail.

Versez l'eau puis le cube de bouillon de volaille, les tomates et laissez mijoter 3 à 5 min en baissant le feu.

Déposez le rôti dans la cocotte, l'entaille vers le haut.

Laissez mijoter à couvert pendant 1 h à 1 h 15 à feu doux tout en l'arrostant régulièrement

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez de pâtes ou d'une bonne purée.

Bon appétit à toutes & tous !!