

Roulé de dinde aux tomates séchées et mozzarella

Ingrédients pour 4 personnes :

1 cuisse de dinde désossée

Difficulté : Facile

1 boule de mozzarella

Préparation : 30 min

1 bocal de tomates séchées à l'huile

Cuisson : 1 h

8 tranches de lards fumés

Sel & poivre

Préparation :

Désossez la cuisse de dinde ou demandez à votre boucher de le faire

Coupez les tomates séchées en petits morceaux et la mozzarella en fines tranches.

Garnissez l'intérieur de la cuisse avec 2 à 3 tranches de mozzarella et les tomates séchées par dessus.

Roulez la cuisse puis enroulez avec le lard fumé.

Enroulez la ensuite dans du film alimentaire pour bien les serrer et qu'elles gardent leur forme de boudin.

Placez au frais pour 20 min.

Une fois sorti du frigo, j'ai ficelé me rôti pour éviter que les tranches de lards se sauvent..

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Otez le film puis saisissez le roulé de dinde dans une poêle avec l'huile des tomates séchées puis finissez la cuisson au four à 180°C pendant 40 min environ.

Vérifiez la cuisson selon l'épaisseur du roulé.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez d'une bonne purée maison

Bon appétit à toutes & tous !!