

FILET DE DINDE EN CROÛTE SAUCE FORESTIÈRE

Recette de la plateforme cookidoo

750 gr de pâte feuilletée

FARCE :

2 gousses d'ail
20 gr d'huile d'olive
400 gr de champignons frais

MONTAGE :

100 gr de lard en tranches extra fines
1 filet de dinde de 800 à 900 gr
1 cuillère à soupe de lait et 1 jaune d'œuf pour la dorure
Sel
Poivre

SAUCE :

1 échalote
1 petit bouquet de persil
20 gr de beurre
10 gr de farine
1 cuillère à soupe de fond de veau
100 gr d'eau
Sel
Poivre
50 gr de crème fraîche épaisse.

LA FARCE :

Mettre l'ail dans le bol et mixer 5 sec Vit 5.
Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
Ajouter l'huile et les champignons coupés en lamelles, saler et poivrer puis faire rissoler 8 min à 100°C sens inverse Vit 1.
Egoutter dans le panier de cuisson au-dessus d'un saladier pour garder le jus de cuisson.

LE MONTAGE

Préchauffer le four à 180°C (TH 6)
Etaler la pâte en un rectangle suffisamment grand pour emballer le rôti et la placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Disposer les bandes de lard au milieu de la pâte.
Ouvrir le filet de dinde en portefeuille dans l'épaisseur et le poser dessus.
Assaisonner et répartir la moitié de la farce sur le filet.
Refermer le rôti, rabattre les tranches de lard sur la viande, puis emballer le tout dans la pâte.
Rabattre les bouts par en dessous.
A l'aide d'une pointe de couteau faire des dessins sur la pâte en prenant soin de ne pas la percer.
Badigeonner du mélange lait /jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine et enfourner pour 1 heure à 180°C.

LA SAUCE FORESTIÈRE

Juste avant la fin de la cuisson de la viande mettre l'échalote et le persil dans le bol et hacher 5 sec Vit 5.
Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter le beurre et faire rissoler 4 min à 100°C Vit cuillère.
Ajouter la farine, le fond de veau, l'eau, la farce restante, le jus réservé, le sel et le poivre puis cuire 5 min à 90°C Vit 3.
A la sonnerie ajouter la crème et mixer 15 sec Vit 10 en augmentant progressivement la vitesse.
Servir aussitôt en accompagnement de la viande tranchée au couteau électrique si possible.

Conseil

Si la croûte dore trop vite la couvrir d'une feuille d'aluminium pour poursuivre la cuisson.

