



PAUPIETTE DE DINDE A L'ITALIENNE



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Pour les paupiettes :

Escalopes de dinde	2 pièces	4 pièces
Pesto	50 g	100 g
Mozzarella di Bufala	1/2 boule	1 boule
Jambon cru de Parme	2 tranches	4 tranches

Pour la crème de parmesan :

Crème liquide légère	13 cl	25 cl
Parmesan frais	25 g	50 g

L'écrasé de carottes :

Carottes fanes	1/2 botte	1 botte
Vinaigre de cidre	1 1/2 cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
Roquette	1 poignée	1 poignée

Dans votre placard :

Miel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		
Farine		



Réalisation de la recette

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

1. L'écrasé de carottes

- Épluchez et coupez les carottes en grosses rondelles. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez les carottes une quinzaine de minutes. Dans un grand bol, écrasez-les à la main à l'aide d'une fourchette ou d'un presse purée, en incorporant le vinaigre de cidre, un peu de sel, de poivre et d'huile d'olive, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

2. La crème de parmesan

- Dans une casserole, faites chauffer la crème liquide. Lorsqu'elle est bien chaude, ajoutez le parmesan, le miel, du poivre et une pointe de sel. Fouettez hors du feu jusqu'à obtenir un mélange lisse.

3. Les paupiettes

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Aplatissez vos escalopes de dinde. Déposez une tranche de jambon cru, une cuillère de pesto, un quart de mozzarella et un tour de moulin à poivre. Emprisonnez le tout sous forme de paupiettes et ficelez à l'aide de fil à rôtir (si vous n'avez pas de fil à rôtir : fermez avec un cure-dent).
- Farinez les paupiettes et saisissez-les sur feu vif dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Dorez-les quelques secondes sur chaque face sans chercher à les cuire.
- Glissez au four 10 minutes.

4. Le dressage

- Réchauffez l'écrasé de carottes et la crème de parmesan. Sur les assiettes, disposez un peu d'écrasé de carottes, quelques feuilles de roquette, la paupiette, un peu de sauce au parmesan et parsemez de quelques feuilles de basilic (à prendre dans le basilic fourni pour les gnocchi).

5. Le + du Chef

- Cette recette est également très bonne en utilisant des escalopes de poulet, mais la dinde est plus facile à travailler.
- Si vous désirez refaire cette recette, pour changer, vous pouvez accompagner ces paupiettes de tagliatelles fraîches avec une bonne huile d'olive, de la roquette, quelques feuilles de basilic, des tomates séchées et pignons de pin grillés.

