



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Roulé de dinde au roquefort et haricots verts .



*Ingrédients par personne :*

- 1 escalope de dinde
  - 2 poignées d'haricots verts frais
  - 2 tranches fines de roquefort
- 
- Porter à ébullition puis cuire 25 minutes les haricots verts équeutés et lavés
  - Aplatir au rouleau chaque escalope, saler et poivrer
  - Disposer au centre les 2 tranches de roquefort puis, autour, quelques haricots verts
  - Enrouler les escalopes dans du film alimentaire (cellophane) en refermant bien les bouts
  - A petite ébullition dans une casserole disposer les escalopes et les faire cuire 20 minutes
  - Sortir, égoutter, libérer délicatement le boudin du papier cellophane puis couper en tranches
  - Servir avec des haricots verts, du riz, des dés de poivrons ...

