



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

. Roulé de dinde farci au fromage bacon .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 escalope fine de dinde
- 2 petits fromages frais ail et fines herbes
- 2 poignées d'haricots verts en conserve
- 3 tranches fines de bacon
- 4 tomates cerises
- Sel, poivre

- Sur une plaque alimentaire étirer et aplatir l'escalope à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Disposer l'escalope sur une large feuille de papier film. Tartiner l'escalope de fromage
- Ajouter les aromates, puis les rondelles de tomate cerise, puis le bacon en quinconce
- Tartiner à nouveau de fromage frais ail et fines herbes puis rouler l'escalope en la serrant fermement
- Lorsque le boudin est formé, refermer le film tout autour du boudin en veillant bien aux extrémités
- Porter une casserole d'eau à ébullition et plonger le boudin pendant 25 minutes
- Servir chaud avec des haricots verts

Conseils :

- Utiliser du fromage crémeux pour une texture moins sèche et qui lie plus les ingrédients à la cuisson
- Préparer une sauce pour napper ces roulés car sinon c'est un peu sec

