



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

. Roulé de dinde aux champignons .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 15 g de beurre
- 2 escalopes de dinde
- 400 g de champignons de Paris émincés
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

- Dans une sauteuse légèrement beurrée faire cuire les champignons de Paris
- Réserver 100 g de champignons et mixer le restant avec un peu d'assaisonnement
- Aplatir au rouleau chaque escalope, saler et poivrer, disposer au centre un peu de purée de champignons
- 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 le jus de cuisson et les champignons émincés cuits

