

# RÔTI DE DINDE FARCI

## AUX POMMES ET AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 long **filet de dinde** (*coupé en 2 dans l'épaisseur*)
- 200 g de **chair à saucisse**
- 1 pomme
- 1 œuf
- 1 crépine (*chez votre boucher*)
- 100 g de foies de volaille
- 1 oignon + 1 gousse d'ail
- 10 cl de bouillon
- 25 g de beurre

### ÉTAPES DE PRÉPARATION

1. **Faites chauffer une poêle avec le beurre**, sur feu vif. Faites-y sauter l'oignon et l'ail hachés, puis ajoutez les foies de volaille



coupés en petits dés et la chair à saucisse. Cuisez environ 5 minutes en mélangeant en continu. Réservez dans un saladier.

2. **Préchauffez votre four à 200 ° C.** Pelez et découpez la pomme en petits dés.

Incorporez-les à la préparation précédente avec l'œuf battu.

3. **Étalez vos filets de dinde** sur le plan de travail, et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie.

4. **Déposez la farce** sur le premier filet, puis placez le second filet au-dessus.

5. **Entourez le rôti de crépine**, puis ficelez-le soigneusement de façon à ce que la farce ne puisse pas s'en échapper.

6. Placez le rôti dans un plat à four. Salez et poivrez, puis versez le bouillon dans le plat. **Enfournez pour 30 minutes.**

7. **Avant de servir, déposez une belle garniture aromatique** tout autour du rôti : oignons, carottes, persil, champignons de Paris, marrons...