

Roulés de dinde à la sauce aux olives « Citron confit »

C'est aujourd'hui « **Thanksgiving** », un jour de festivité chez nos amis Américains.

Pour cet événement, la dinde est bien souvent mise à l'honneur dans le plat principal constituant ce repas convivial et familial.

Nadia nous a donc concocté une recette avec cette volaille au goût raffiné, sublimée par la sauce aux olives « Citron confit ».

Un vrai régal ;))

Ingrédients

- 4 escalopes extra fines de dinde
- 1 pot de sauce aux olives Citron confit
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille
- Sel et Poivre

Préparation

Salez et poivrez vos escalopes de dinde.

Recouvrez chaque escalope d'une cuillère à soupe de **sauce aux olives citron confit**.

Roulez les escalopes et former des boudins.

Enfermez les boudins dans du film alimentaire spécial cuisson.

Serrez-les et faites des nœuds sur les côtés.

Faites bouillir de l'eau dans une casserole assez grande.

Plongez les boudins dans l'eau, éteignez le feu et couvrez.

Laissez-les pocher pendant 20 min.

Sortez les boudins de l'eau, enlevez le film.

Dans une poêle, colorez les roulés dans l'**huile d'olive** chaude.

Retirez les roulés et gardez-les au chaud : ajoutez la crème liquide et le fond de volaille dans la poêle. Laissez réduire pour obtenir une sauce dense ; salez si besoin.

Dans un plat à service, disposez les roulés de dinde préalablement tranchés en rondelles, puis nappez le tout avec la sauce. Poivrez.

Dégustez avec une purée de pomme de terre ou des pâtes.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 25 Min.