

FICHE DE RECETTE

Rôti de dinde aux pommes caramélisées, sauce normande

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30MIN+35 min + 15 MIN
Prix / Portion (HT) :	2,77

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Purée de butternut		
Filet de dinde AOC	kg	1,6
Pomme Jonagold bio	kg	0,6
beurre bio	Kg	0,2
sucre S2 bio	Kg	0,2
Sel et poivre blanc	pm	
Vinaigre de cidre	l	0,2
Fond brun de volaille (maison)	l	1

Assaisonner et colorer les filets de dinde

Peler et couper les pommes en dés de 2cm

Réaliser un caramel beurre/sucre et sauter la moitié des pommes

Entailler les filets dans le sens de la longueur et farcir avec les pommes

Rouler en ballotines dans un papier film, cuire à la vapeur à 72°C à cœur

Avec l'autre moitié des pommes et du beurre, réaliser un caramel

Décuire le caramel au vinaigre, ajouter le fond, laisser tirer 20 minutes

Passer la sauce au mixer (bien lisse), rectifier l'assaisonnement. Couper le rôti en tranches et dresser

Les "+++" pour la durabilité

Peu de déchets, utilisation de la carcasse de la dinde pour faire le fond, utilisation d'ingrédients bio ou AOC

13,5	2,16
1,78	0,1068
12,04	0,2408
5,91	0,1182
7,52	0
7,08	0,1416
0	0