

## Cuisse de dinde rôtie façon Orloff



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
247361	Sauté de dinde de Loué Label Rouge IGP VF 30/50 g	10 Pièce
216472	Poitrine fumée tranchée VPF 400 g	15 Tranche
135621	Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g env. 30% MG 510 g Vergeer Holland	120 Gramme
54788	Fèves pelées 1 kg	150 Gramme
237591	Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle	150 Gramme
	Jus de volaille	50 Centilitre
	Sel, poivre	PM
	Huile	2 Centilitre

### Etapas de préparation

- 1 Sur un film alimentaire de cuisson, déposer les tranches de poitrine fumée en les chevauchant
- 2 Désosser la cuisse de dinde. La mettre bien à plat. Poivrer. La déposer sur les tranches de poitrine fumée
- 3 Déposer les tranches d'emmental à l'intérieur de la cuisse de dinde. Puis rouler pour former un rôti en serrant fort. Ficeler
- 4 Faire cuire au four à 120°C pendant 2h30
- 5 Après cuisson, déglacer la plaque de cuisson avec le mélange de légumes et le jus de volaille. Faire réduire la sauce
- 6 Faire reposer la viande 30 minutes. Passer à la découpe