

# Mini rôti de dinde Orloff, jus court et patate douce



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
1047	Escalope de dinde VF 110/130 g	10 Pièce
33472	Tranches d'emmental 5x15 cm 15 g 28% MG 480 g Président professionnel	10 Tranche
204904	Filet de bacon tranché 10 g	10 Tranche
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	25 Centilitre
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	1 Kilo
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	30 Gramme
283913	Brunoise de légumes 2,5 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Ail en chemise	1 Pièce
	Branches de romarin	3 Pièce
	Vinaigre balsamique blanc	20 Centilitre
	Fond de volaille	1 Litre
	Huile d'olive	5 Centilitre
	Fleur de sel et poivre	PM

## Etapes de préparation

- Défaire les escalopes du sous vide
- Mixer. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
- Pour la garniture, dans une plaque gastro, déposer les patates douces, le beurre fondu, quelques branches de romarin et l'ail en chemise. Assaisonner avec de la fleur de sel
- Cuire au four à 185°C pendant 20/25 minutes

# Mini rôti de dinde Orloff, jus court et patate douce

- 2 Monter en superposition les tranches d'emmental et de bacon
- 3 Rouler. Puis fermer l'ensemble
- 4 Assaisonner sel et poivre. Vaporiser d'huile d'olive. Réserver
- 5 Marquer au four les mini rôtis légèrement beurrés à 220°C pendant 4 minutes
- 6 Finir la cuisson à 110°C pour atteindre les 65°C à cœur (cuisson à la sonde)
- 7 Pour la sauce, marquer en cuisson dans de l'huile d'olive, les échalotes et la brunoise de légumes. Déglacer au vinaigre balsamique blanc
- 8 Ajouter le fond de volaille. Laisser mijoter pendant 20 minutes
- 9 Ajouter la crème. Assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre