

Escalope de dinde à la ficelle, bouillon dashi



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
11740	Pois gourmands 1 kg	40 Gramme
285492	Escalope de dinde 110/130 g	1 Pièce
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	40 Gramme
244547	Carottes en rondelles coupe lisse 2,5 kg Bon&Engagé	40 Gramme
	Céleri en branche	40 Gramme
	Oignon en botte	20 Gramme
	Branche d'ail des ours	1 Pièce
	Beurre salé	20 Gramme
	Branche de thym	1 Pièce
	Branche de laurier	1 Pièce
	Branche de coriandre	1 Pièce
	Bouquet garni	1 Pièce
	Bouillon dashi	0.1 Litre
	Gros curry	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Escaloper les champignons de Paris.
- 2 Eplucher et tailler les branches de céleri, le thym et le laurier, puis les faire suer avec du beurre salé.
- 3 Ajouter les rondelles de carottes, les pois gourmands, les oignons en botte et un bouquet garni, puis déglacer à l'aide du bouillon dashi. Laisser au frémissé jusqu'à cuisson des légumes.

Escalope de dinde à la ficelle, bouillon dashi

- 4 Déposer sur chaque escalope de dinde une branche d'ail des ours et de la coriandre. Assaisonner (sel/poivre) puis rouler de façon à emprisonner les herbes.
- 5 Ficeler en laissant une boucle de façon à les rattraper facilement en fin de cuisson.
- 6 Servir en cocotte, en finition gros curry concassé.

Il est possible d'ajouter une fine tranche de viande des Grisons, la charcuterie fumée apportera une touche subtile à cette recette.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid