

# Rôti de dinde marrons, ail et ciboulette, sauce aux cèpes



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
176770	Filet de dinde VF 1,5/1,9 kg Le Gaulois Professionnel	1 Kilo
147042	Sauté de dinde sans os sans peau VF 50/70 g Le Gaulois Professionnel	300 Gramme
1310	Cèpes morceaux 1 kg	100 Gramme
14029	Oignons en cubes 2,5 kg	100 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	10 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	5 Gramme
288327	Œuf entier liquide pasteurisé 2 kg	100 Gramme
	Marrons entiers	100 Gramme
	Jus de veau lié	0.5 Litre
	Farine	50 Gramme
	Vinaigre de cidre	10 Centilitre
	Huile de colza	3 Centilitre
	Poivre, sel	PM

## Etapas de préparation

- Mettre dans un cutter le sauté de dinde avec les œufs, l'ail et ciboulette. Ajouter les champignons sautés au préalable, mixer l'ensemble en gardant du grain de viande.
- Effectuer le montage en forme de rôti avec le filet de dinde ouvert en portefeuille. Rectifier l'assaisonnement puis filmer le filet farci. Mettre en sous vide puis en cuisson au four mixte à 110°C pendant 1h30. Fariner et rectifier l'assaisonnement.
- Préparer un jus de veau avec les oignons et les châtaignes étuvés à huile. Déglacer au vinaigre de cidre puis ajouter le jus de veau.
- Après cuisson du rôti, le défaire du sous vide puis finir la cuisson avec le jus de cuisson au four pendant 30 minutes à 135°C, pour atteindre 70°C à cœur.

# Rôti de dinde marrons, ail et ciboulette, sauce aux cèpes