

Bouchées de dinde au Boursin et à la moutarde



Pour 2 personnes:

- 2 belles escalopes de dinde
- 4 ou 5 tranches de bacon
- 5 cl de vin blanc
- de la moutarde à la bière (pas mesuré!)
- du Boursin cuisine échalote-ciboulette (1 petite cc par bouchée)
- sésame doré [Un air d'ici Bio](#)
- 5 cl de vin blanc sec
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Aplatir finement les escalopes: pour cela, les couvrir de film étirable et passer le rouleau à pâtisserie dessus. Les tailler en lamelles (9 en tout pour moi). Saler et poivrer.

Déposer sur chaque lamelle de dinde, une demie-tranche de bacon, tartiner de Boursin et rouler le tout. Maintenir fermé avec un pique en bois.

Déposer dans un plat à four légèrement huilé, puis badigeonner de moutarde à l'aide d'un pinceau en silicone. Verser le vin blanc sur les bouchées et saupoudrer de graines de sésame.

Enfourner et laisser cuire pendant 20-25 min en arrosant avec le jus à mi-cuisson.

A la sortie du four, retirer les bouchées du plat et mélanger la sauce (vin blanc + jus rendu + boursin échappé des bouchées). Servir nappé de sauce avec une petite cocotte de jardinière de légumes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>