

ESCALOPES DE DINDE FACON SALTIMBOCCA

Four deux personnes :

Deux escalopes de dinde extra fines
6 tranches de bacon
6 fines tranches de fromage (emmental par exemple)
1 filet d'huile d'olive
1 noix de beurre
30 cl de vin blanc sec
15 g de sucre roux
¼ de Kubor
10 cl de crème fraîche liquide entière
2 cuillères à café de crème de riz
1 cuillère à soupe de basilic haché



Mettre chaque escalope entre deux feuilles de papier cuisson et les aplatir au rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient le plus fines possible.

Couper chaque escalope en trois, déposer sur chaque partie une tranche de bacon, et par-dessus une tranche de fromage.

Rouler chaque partie d'escalopes, bloquer le rouleau en le piquant d'un cure-dents.

Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle, y faire dorer de tous côtés les rouleaux de viande.

Quand ils sont dorés, les mettre dans un plat à four, et les réserver au chaud pendant la préparation de la sauce, Th 5/6.

Déglacer la poêle avec le vin blanc, émietter dedans le ¼ de Kubor, ajouter le basilic et le sucre et laisser réduire.

Ajouter la crème de riz et laisser épaissir un peu. Ajouter la crème fraîche et laisser chauffer deux minutes.

Sortir les escalopes du four, les napper de sauce et servir aussitôt.



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