ROULE de DINDE farçi & poché

Recette de **C. Lebiau**

Ingrédients pour 6/8 personnes
600 / 800 g de filet de dinde bien plat en seule pièce
1 ou 2 fines tranches de lard fumé ou 1 tranche de jambon fumé

150 g de mascarpone
2 œufs
20 g d'estragon & persil
3 tranches de pain de mie (env. 50g)
60 g d'olives vertes dénoyautées (ou purée d'olive)
Sel, piment d'Espelette, poivre noir, épices…

Préparation : 30 mn
Cuisson à l'eau: 30 à 40 mn

Recette
Couper le pain de mie en très petits morceaux, retirer la croute si elle est trop dure
Hacher finement le persil et l'estragon

Mélanger le mascarpone + œufs, puis estragon/persil + pain de mie + olives
Obtenir un mélange bien homogène et relativement ferme (si trop « mou », ajouter un peu de chapelure en poudre)
Saler, poivrer suivant votre goût

Ouvrir et étaler à plat le filet de dinde sur un grand film alimentaire
Placer sur la longueur les tranches de lard ou de jambon
Répartir la farce sur les tranches
Rouler le film pour faire un boudin régulier, serré et étanche (sans air si possible)

Pocher 30 à 40 mn dans une casserole d'eau frémissante
Enlever le film et couper en rondelles plus ou mois épaisses… suivant votre appétit

Accompagnement
Servir chaud avec une sauce d'accompagnement (ou froid avec une mayonnaise légère)
A déguster avec un tian de légume par exemple