



Roulade de dinde aux chicons et gratin de patates douces



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

150 grammes de beurre
1200 grammes de roulade de dinde
3 cuillères à soupe de cognac
5 décilitres de fond de volaille (en bocal)
5 décilitres de crème légère
maizena (pour sauces brunes)
1 kilogramme de chicon
sel et poivre
1 cuillère à soupe de sucre
2 gousses d'ail (sémincées)
3 brins de thym
3 brins de romarin (ciselé)
6 patates douces
1 poignée de noisettes (concassées)
1 bouquet de persil plat (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez fondre 50 g de beurre dans une poêle. Faites joliment dorer la roulade de dinde de chaque côté. Placez-la dans un plat de cuisson (réservez la poêle et la matière grasse !) et faites-la cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Ensuite, laissez la roulade de dinde reposer sous une feuille d'aluminium pendant au moins 15 minutes.
- 2.** Remettez la poêle sur le feu et versez le cognac dans celle-ci. Laissez réduire et ajoutez le bouillon de volaille et 2 dl de crème. Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une belle sauce. Utilisez éventuellement un peu de Maizena Express pour sauces brunes pour lier la sauce. Réservez.



- 3.** Laissez fondre 50 g de beurre dans une poêle et faites-y dorer les chicons de chaque côté. Assaisonnez de sel, de poivre et de sucre. Ajoutez un petit fond d'eau et couvrez. Laissez mijoter doucement (\pm 30 minutes) jusqu'à ce que les chicons soient tendres.
- 4.** Beurrez 6 petits plats de cuisson (ou 1 grand) avec le reste du beurre. Garnissez-les d'ail, de thym et de romarin hachés.
- 5.** Épluchez les patates douces et coupez-les en fines tranches. Répartissez-les dans les petits plats. Dans chaque petit plat, ajoutez un généreux filet de crème, salez et poivrez. Laissez cuire \pm 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 6.** Coupez la roulade de dinde en fines tranches et dressez-les sur un joli plat préchauffé. Nappez-les d'un peu de sauce (présentez le reste de la sauce dans une saucière) et parsemez-les de noisettes et de persil.
- 7.** Entourez les tranches de roulade de quelques chicons et servez le reste dans un autre plat.
- 8.** Accompagnez ce plat du gratin de patates douces.