roulade de dinde aux abricots secs et à la sauge

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 roulade de dinde
sel et poivre
1 cuillère à soupe de ras el hanout
beurre
3 brins de sauge (fraîche)
6 échalotes (épluchées)
200 grammes d'd’abricots séchés
1 petit bocal de fond de volaille
1 tasse de pistaches (décortiquées, concassées)
1 bulbe de coriandre (ciselée)

Méthode de préparation

1. **Séchez la roulade de dinde et assaisonnez-la bien de sel, de poivre et de ras-el-hanout. Laissez fondre le beurre dans une poêle jusqu’à ce qu’il grésille et dorez la roulade de dinde de chaque côté.**

2. **Ensuite, disposez la roulade de dinde sur une lèchefrite et arrosez-la du beurre de cuisson auquel vous ajouterez un peu de beurre supplémentaire, la sauge, les échalotes et les abricots. Couvrez d’une feuille d’aluminium.**

3. **Glissez la lèchefrite dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez cuire pendant 25 minutes, puis retirez le papier d’aluminium et retournez la roulade. Ajoutez un bocal de fond de volaille et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes.**

4. **Sortez la viande du four et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Coupez-la en tranches que vous disposerez sur un plat chaud. Garnissez-les d’échalotes et d’abricots.**

5. **Arrosez le tout du jus de cuisson de la lèchefrite et parsemez de pistaches et de coriandre.**