



# Roulades de dinde aux dattes et au jambon sec

**Temps de préparation**

30 min à 1h

**Difficulté**

Facile



## Ingrediënten

600 grammes de filet de dinde  
1 noisette de beurre  
sel et poivre  
20 dattes (séchées et dénoyautées)  
250 grammes de jambon sec  
estragon

## Bereidingswijze

- 1.** Coupez le filet de dinde en longues lanières de maximum 1 cm d'épaisseur. Il vous faut environ 12 lanières.
- 2.** Recouvrez chaque lanière d'une fine couche de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3.** Disposez dessus quelques feuilles de sauge et 1 ou 2 dattes.  
Roulez les lanières et bardez-les de pancetta. Maintenez-les avec un cure-dents.
- 4.** Disposez les roulades côte à côte dans un plat beurré allant au four. Enfournez ± 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.