Filet de dinde farci

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 pomme
1 tige de céleri
400 grammes de poulet haché
1 poignée de sauge (hachée finement)
1 poignée de de raisins secs
1 poignée d'abricots séchés (coupés en morceaux)
800 grammes de filet de dinde
150 verres de pancetta
1 noisette de beurre
persil plat (finement haché)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Détaillez la pomme en petits cubes en ayant pris soin de l'éplucher et d'en retirer le trognon au préalable.**
3. **Coupez le céleri en petits cubes, de la même taille que la pomme.**
4. **Mélangez la viande hachée avec la pomme, le céleri, la sauge, les raisins et les abricots. Salez et poivrez selon votre goût.**
5. **Coupez le filet de dinde en fines tranches avec un couteau de chef bien aiguisé.**
6. **Placez les tranches de dinde entre 2 feuilles de film alimentaire. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour les aplatir. Retirez le film.**
7. **Répartissez la farce sur les tranches et roulez-les.**

8. **Enroulez fermement la pancetta autour. Piquez avec des cure-dents ou utilisez de la ficelle de cuisine si nécessaire.**

9. **Faites fondre le beurre dans une poêle et cuisez les roulades jusqu’à ce qu’elles dorent bien.**

10. **Disposez-les dans un plat allant au four et enfournez-les 30 minutes dans le four préchauffé.**

11. **Terminez en parsemant de persil ciselé.**