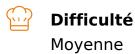




## rôti de dinde à la moutarde, au laurier et à la pancetta

Temps de préparation > 1h





## **Ingrédients**

800 grammes de rôti de dinde
3 cuillères à soupe de moutarde (moutarde de Dijon)
200 grammes de pancetta
feuille de laurier
ficelle alimentaire
1 noisette de beurre
sel et poivre

## Méthode de préparation

- Laissez reposer le rôti de dinde à température ambiante et séchez le bien avec du papier absorbant. Salez-le, poivrez-le, puis enduisez-le de moutarde.
- 2. Enveloppez le rôti de tranches de pancetta et de feuilles de laurier. Utilisez de la ficelle alimentaire pour ficeler la viande en spirale et nouez-la.
- **3.** Dans une poêle, faites dorer la viande dans du beurre frémissant.
- **4.** Placez ensuite le rôti dans un four préchauffé à 200 °C. Enfournez la poêle (si elle est toutefois dotée d'une poignée résistante au four) ou placez la viande dans un plat de cuisson préchauffé. Après un quart d'heure, baissez la température à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant 35 minutes.
- **5.** Laissez reposer la viande pendant 10 minutes et déficelez-la. Coupez-la en tranches.