

Rôti de dinde aux abricots secs et aux cranberries

Préparation : 30 min.

Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

100g amandes émondées
80g abricots secs
50g Cranberries séchées
1 c. à café de 4 épices
½ zeste de citron
2 c. à s. de crème fraîche
sel, poivre
800g de filet de dinde
4c. à café fond de volaille
20cl d'eau
10 cl de vin blanc
2 échalotes hachées
éventuellement quelques tranches fines de lard fumé.
1 c. à s. d'huile
sel, poivre

1. Préparez la farce : hachez grossièrement au couteau les amandes et les abricots. Mélangez-les aux cranberries avec la crème, les épices et les zestes de citron. Salez, poivrez. Ouvrez avec un couteau votre filet de dinde en deux dans la longueur pour obtenir une grande escalope. Garnissez l'intérieur de farce.
2. Roulez l'escalope sur elle-même, farce à l'intérieur pour en faire un rôti. Entourez du lard. Ficelez. Dans une cocotte, faites dorer le rôti sur toutes ses faces dans l'huile. Ajoutez les échalotes, laissez revenir quelques minutes. Versez le vin blanc, l'eau puis le fond de volaille.
3. Mélangez et couvrez. Laissez cuire 25 minutes à feu doux. Après cuisson, laissez reposer le rôti 10 minutes avant de le découper. Servez votre rôti de dinde aux abricots secs et cranberries nappé de son jus de cuisson. Bon appétit !

Pain d'épice

Ingrédients :

125 g de sucre
125 g de miel liquide
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillerée à café d'épices à pain d'épice
1 verre de lait
80 g de beurre
250 g de farine

Préparation :

Préchauffer le four à 170-180°C

- Faire chauffer le lait et y faire fondre le beurre et le miel
- Ajouter ensuite le sucre, le bicarbonate et l'épice
- Hors du feu, incorporer la farine afin d'obtenir une pâte lisse.
- Verser la pâte dans un moule à cake
- Enfournier environ 45 min., démouler et laisser refroidir.