



Filet de dinde farci aux herbes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 filet de dinde (grand)
2 échalotes (émincées)
huile d'olive
2 gousses d'ail (émincées)
4 cuillères à soupe de pignons de pin
1 verre de vin blanc
1 bouquet estragon
1 bouquet ciboulette
1 bouquet de menthe fraîche
1 bouquet de persil plat
1 bouquet de basilic
8 tranches de jambon sec
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Incisez le filet de dinde et ouvrez-le pour obtenir un grand rectangle. Salez et poivrez.
- 2.** Faites blondir les échalotes à l'huile d'olive et ajoutez l'ail. Poursuivez la cuisson quelques instants. Ajoutez les pignons de pin et laissez cuire brièvement.
- 3.** Arrosez de vin et laissez réduire totalement. Retirez du feu. Hachez finement toutes les herbes et ajoutez-les.
- 4.** Couvrez-en le filet de dinde. Repliez-le et enveloppez-le de jambon sec. Entourez-le de ficelle alimentaire.
- 5.** Disposez-le sur une plaque de cuisson et faites-le cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 45 minutes. Ensuite, laissez-le reposer 10 minutes sous une feuille d'aluminium.
- 6.** Coupez-le en tranches que vous dresserez sur un plat.