



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



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



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

- 1.** 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. Enfournerez 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.