



BLANC DE DINDE, ROULE EN ROTI ET GARNI DE TRANCHES DE FROMAGE ET DE BACON, A LA COCOTTE

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 1h25.

Ingrédients :

- 1 kg de blanc de dinde non tranché
- 12 fines tranches d'emmental
- 12 tranches de Bacon ISLA DELICE
- 30 g de beurre
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 100 g de crème fraîche
- 1 cuil. à soupe d'huile
- Sel et poivre
- De la ficelle alimentaire

Préparation :

- Roulez le blanc de dinde sur lui-même et ficellez-le en rôti (ou demandez à votre boucher de le faire pour vous) . Pour cela, entourez la volaille dans la largeur, tous les centimètres. Serrez bien.
 - Pelez les oignons et émincez-les. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. A l'aide d'un couteau bien aiguisé, réalisez 12 entailles dans le rôti (sans séparer les tranches) et glissez-y le fromage et les tranches de Bacon. Ficellez alors le rôti dans la longueur afin de bien maintenir les tranches de fromage et de bacon.
 - Préchauffez le four à 150 °C (th 5).
 - Faites fondre le beurre dans une cocotte posée sur feu vif, avec l'huile. Faites-y dorer le rôti de tous les côtés. Retirez-le et remplacez-le dans la cocotte par les oignons émincés. Quand ils sont translucides, ajoutez les carottes, le laurier, le thym et versez de l'eau à hauteur des ingrédients. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux 20 min environ.
 - Une fois cuits, versez les légumes dans un plat allant au four. Déposez le rôti par dessus et enfournez pour 1 heure environ.
 - Sortez le rôti, déposez-le sur un plat avec les légumes. Filtrez le jus de cuisson. Ajoutez la crème dans le jus et servez-la en saucière.