


Ballotine de dinde aux marrons & aux pommes

 4 PERS.



 25 MIN.

 10 - 15 MIN.



4 escalopes de dinde
15 Marrons
1 Pomme
1 Oignon
Huile d'olive
Lait
Persil
Sel, Poivre

- Épluchez la pommes puis coupez-la en petits dés. Faites chauffer 2 min au micro-ondes et réservez.
- Coupez grossièrement une dizaine de marrons.
- Dans une poêle légèrement huilée, faites revenir l'oignon pelé et émincé quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- Ajoutez les dés de pommes et les marrons, un fond d'eau, mélangez bien puis laissez cuire encore 5-10 min à feu doux.
- Déposez les escalopes sur du film alimentaire, salez, poivrez puis répartissez la préparation aux fruits sur les 2/3 de chaque escalope.
- Roulez chaque escalope pour obtenir une jolie ballottine.
- Faites cuire 10-12 min à l'eau bouillante.
- Pendant ce temps, préparez la sauce en mixant le reste des marrons avec un peu de lait jusqu'à ce que la préparation soit lisse et crémeuse.
- Égouttez les ballottines, retirez le film puis coupez-les en tranches.
- Nappez de sauce.

