



# Roulade de dinde, sauce canneberges-balsamique

accompagnée de champignons à la crème et d'une purée de courge

**FESTIN** 55 min. • À consommer dans les 5 jours



**FESTIN**



Pommes de terre



Oignon jaune



Gousse d'ail



Romarin frais



Champignons



Dés de potiron



Crème fouettée



Rôti de dinde



Chutney de canneberge



Noix concassées

## Ingrédients de base

Cube de bouillon de bœuf, Huile d'olive, Beurre, Vinaigre balsamique noir, Vinaigre de vin blanc, Poivre et sel

## Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

### Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle, plaque de cuisson et papier sulfurisé, papier sulfurisé, mixeur plongeant, bol haut, sauteuse

### 1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Oignon jaune (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Romarin frais* (branches)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons* (g)	125	250	375	500	625	750
Dés de potiron* (g 23)	150	300	450	600	750	900
Crème fouettée* (ml 7)	100	200	300	400	500	600
Rôti de dinde* (g 7)	150	300	450	600	750	900
Chutney de canneberge* (g 19) 22)	20	40	60	80	100	120
Noix concassées (g 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60

### À ajouter vous-même

Cube de bouillon de bœuf (ml)	50	100	150	200	250	300
Huile d'olive (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Beurre (cs)	2	4	6	8	10	12
Vinaigre balsamique noir (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre de vin blanc (cs)	½	1	1½	2	2½	3

Poivre et sel Au goût

\* Conserver au réfrigérateur

### Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	5508 /1317	564 /135
Lipides total (g)	90	9
Dont saturés (g)	39,6	4,1
Glucides (g)	78	8
Dont sucres (g)	24,5	2,5
Fibres (g)	10	1
Protéines (g)	43	4
Sel (g)	1,1	0,1

### Allergènes:

7) Lait/Lactose 8) Fruits à coque

Peut contenir des traces de : 19) Cacahuètes 22) Fruits à coque 23) Céleri 25) Sésame



## 1. Préparer

Préchauffez le four à 185 degrés. Dans la casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition pour les **pommes de terre**. Lavez-les bien et taillez-les en morceaux de 2 cm maximum. Émincez l'**oignon**. Détachez les feuilles de **romarin** des brins et ciselez-les. Émincez ou écrasez l'**ail**. Coupez les **champignons** en quartiers. Préparez le bouillon. À couvert, faites cuire les **pommes de terre** 10 minutes. Égouttez et réservez sans couvercle.



## 4. Préparer la sauce

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif dans la poêle utilisée pour la dinde. Faites revenir la moitié de l'**oignon** et ½ de l'ail 2 à 3 minutes. Arrosez avec 1 cs de vinaigre de vin noir par personne, le bouillon de bœuf et le **chutney de canneberges**. Remuez bien et laissez réduire 8 à 10 minutes. Baissez le feu et ajoutez 25 ml de **crème** par personne. Mélangez bien, poivrez et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout soit prêt.



## 2. Rôtir la courge

Disposez les **morceaux de courge** sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les avec ½ cs d'huile d'olive par personne, puis salez et poivrez. Enfourez-les 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Pendant ce temps, faites chauffer 1 cs de beurre par personne à feu vif dans une poêle. Saisissez la **roulade de dinde** sur tous les côtés pendant 3 à 6 minutes.



## 5. Cuire les champignons

Faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen dans la poêle. Ajoutez le reste de l'**oignon** et de l'**ail** et faites-les cuire 2 à 3 minutes. Augmentez le feu sur vif, ajoutez les **champignons** et faites-les cuire 4 à 6 minutes. Arrosez de ½ cs de vinaigre de vin blanc par personne. Baissez le feu et ajoutez 50 ml de **crème** par personne. Salez et poivrez. Laissez sur feu doux jusqu'à ce que tout soit prêt.



## 3. Cuire les pommes de terre

Mettez la **roulade** dans le plat à four, mais réservez la poêle contenant la graisse de cuisson. Enfourez-la 20 à 30 minutes. Elle est prête lorsqu'elle est dorée et que les jus sont clairs en piquant la partie la plus épaisse. Pendant ce temps, faites chauffer 1 cs huile d'olive par personne à feu moyen-vif dans l'autre sauteuse. Ajoutez les **pommes de terre** bouillies, le **romarin** et ½ de l'**ail**. Faites cuire le tout 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que ce soit croquant.



## 6. Servir

Dans le bol profond, mélangez les **morceaux de courge** cuits et le reste de **crème**, puis réduisez-les en un mélange homogène à l'aide du mixeur plongeant. Coupez les **roulades de dinde** en tranches et accompagnez-les des **pommes de terre** au **romarin**, des **champignons**, de la crème de courge et de la sauce canneberges-balsamique. Garnissez le tout avec les noix concassées.

**Bon appétit !**