

## Recette du roulé de dinde farci aux herbes



- 24 tranches de pain de mie
- Muscade, sel et poivre

### Ingrédients : (pour 25 personnes)

- 25 escalopes de dinde

### Pour la farce :

- 600g d'escalope de dinde
- 300g d'échalotes
- Persil, ciboulette et muscade
- 350 ml de lait
- 6 œufs

### Préparation :

#### Préparation de la farce :

1. Faire tremper dans le lait le pain de mie écroûté
2. Mettre les échalotes, le persil, la ciboulette et les 600g d'escalope hachée.
3. Battre les œufs.
4. Réunir le tout dans un saladier. Saler, poivrer, ajouter la muscade puis mélanger à nouveau.
5. Etaler et aplatir les escalopes de dinde puis mettre la farce dessus.
6. Rouler chaque escalope dans du film alimentaire afin de former une sorte de boudin.
7. Laisser cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante.
8. Retirer le film alimentaire après cuisson.
9. Maintenir au chaud jusqu'au service.

Matériel : cul de poule, bol, fourchette, film alimentaire et une casserole.