

# Dinde à la Piémontaise – au Fontina



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromages :

50 g [Parmesan](#) râpé

4 tranches de [Fontina](#)

2 filets de dinde

100 g beurre

15 g farine

1 cl bouillon

1 truffe blanche

sel, poivre

En plus, pour la 2nd version

4 tranches de jambon cru

1 oeuf entier

30 g chapelure

30 g jus de viande

## Préparation

Détachez à cru les filets d'une poule d'Inde de 4 kg. Divisez-les en deux escalopes. Aplatissez-les à la feuille. Salez, poivrez. Poudrez de farine. Poêlez doucement au beurre à couvert. Déglacez au bouillon de volaille. Emincez quelques lames de truffe. Posez-les sur les suprêmes de dinde dans un plat à four. Recouvrez d'une mince tranche de fontina. Poudrez de parmesan. Nappez avec le jus. Enfourez 5 minutes à la voûte du four très chaud (240°) pour amollir le fromage.

*Deuxième version :*

La même recette, mais poêlez après panure à l'anglaise et enfourez couvert d'une feuille de jambon cru avant de couvrir avec la truffe et le fromage. Servez avec le jus lié d'un peu de glace de viande.