

Gaperon et dindes en ballotins



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

4 fines escalopes de dinde,
200g de **fromage Gaperon** coupé en tranches fines,
4 cuillères à café de poudre de noisettes grillées,
4 cuillères à café persil plat ciselé,
4 cuillères à café de carottes hachées finement,
6 cuillères à soupe d'huile,
4cl de marsalat,
poivre

Préparation

Poser les escalopes sur une surface plane les aplatir, poivrer.

Poser une tranche de **fromage Gaperon d'Auvergne** sur chacune d'elle, une cuillère à café de persil une cuillère à café de poudre de noisette une cuillère à café de carotte.

Rouler les escalopes sur elle même en enfermant la garniture au **Gaperon** à l'intérieur maintenir le tout ferme par un pic en bois.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer les escalopes 10 minutes en les retournant.

Lorsqu'elles sont dorées les retirer. Déglacer la poêle au marsala.

Aux premiers frémissements, remettre les escalopes et poursuivre la cuisson 1 mn.

Couper les escalopes au couteau.

Dresser sur assiette, verser le jus de déglacage autour de la volaille.

Acompagner avec quelques petits navets et pommes de terres.