

Rôti de dinde au four



800g de rôti préparé
Huile d'olive, échalotes, herbes, vin blanc



Cuisson finale et découpe
Après rallonge de 2*5 min au grill

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 10 min – Cuisson : 2*30 min TH 7 – 210°C



1 rôti Echalotes,
herbes, h. d'olive



1 branche de
thym



1 càs de fond
de rôti dilué



2 càs d'h.
d'olive



2 càs de vin
blanc sec



2 échalotes
ciselées

Préparation

1. Déballer le rôti de dinde. Le laisser à température ambiante.
2. Tailler finement 2 échalotes, réserver.
3. Diluer un cube de fond de rôti dans ¼ L d'eau tiède, réserver.
4. Huiler légèrement un film d'aluminium, posé dans le plat allant au four.
5. Poser le rôti de dinde et l'entourer des échalotes avec 2 càs de vin blanc.
6. Fermer le film d'aluminium.
7. Mettre au four TH 6 – 180°C pendant 30 min.
8. Au bout de 30 min, verser la préparation diluée du fond de rôti.
9. Saler léger (les préparations sont trop salées) et mettre 2 tours de poivre.
10. Refermer le film d'alu et remettre au four 30 min à TH 7 – 210°C.
11. Découper en tranches et servir chaud.

Rem : Ici une rallonge de cuisson de 2*5 min au grill a été nécessaire pour dorer.

Accompagnement : Avec un reste de purée, puis farfalles, avec la sauce.

* * * 24 avril 2022 * * *