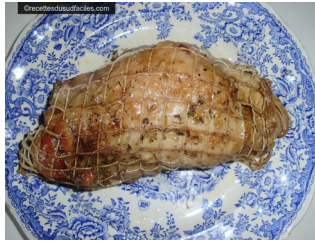


<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Roulé de dinde



Pour 4 personnes :

- 1 roulé de dinde de 800 g
- 2 c. à soupe d'huile
- 20 g de beurre
- 1 oignon pelé et émincé
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl d'eau sel
- poivre - herbes de Provence

Mettre l'huile et le beurre à chauffer dans la cocotte minute.

Quand le mélange est chaud faites revenir le roulé de dinde jusqu'à ce que toutes les faces soient bien dorées.

Faire revenir l'oignon émincé. Verser le vin blanc, laisser chauffer quelques minutes pour que l'alcool s'évapore, ajouter l'eau.

Saler, poivrer, parsemer les herbes de Provence.

Fermer la cocotte minute et laisser cuire 20 minutes. Découper le roulé en tranches et le servir accompagné du légume de votre choix (frites, purée, haricots verts...).