

Paupiettes de dinde aux marrons

Pour 8 personnes

8 escalopes de dinde larges et fines

350g de farce à légumes

100g de marron en conserve

1 grosse cuil à soupe de crème épaisse

Thym

Sel, poivre

2 verres de jus de pomme

2 oignons

Crème liquide

Pelez et émincez les oignons

Mélangez la farce à légume avec la crème épaisse et les marrons préalablement coupés en morceaux. Ajoutez le thym, salez, poivrez à votre gout.

Étalez les escalopes de dinde et déposez au centre de chacune une cuillère à soupe de farce, rabattez les escalopes sur la farce. Placez une tranche de bacon de part et d'autre des paupiettes et ficelez-les.

Faites chauffer un filet d'huile dans une cocotte, faites y dorer les paupiettes à feu vif 2 minutes de chaque côté, ajoutez les oignons et faites les revenir quelques minutes.

Baissez le feu, versez 2 verres de jus de pomme dans la cocotte, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes.

Une fois que les paupiettes sont cuites, retirez-les de la cocotte, montez le feu et faites réduire la sauce au jus de pomme, ajoutez un peu de crème liquide, mélangez etA table!!!!