

Paupiettes de dinde aux légumes d'été

Pour 6 paupiettes

6 escalopes de dindes fines et larges

12 tranches de coppa

1/2 poivron rouge

8 pétales de tomates séchées

95g de feta

1 brin de romarin

2 pincées de fleur de sel au basilic et tomate séchée

1 petit verre de vin blanc

Huile d'olive

Préparez la farce, coupez le poivron en brunoise, faites de même avec les pétales de tomates séchées. Coupez la feta en petits morceaux.

Dans un saladier mélanger le poivron, les tomates séchées, la feta, le romarin effeuillé, la fleur de sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

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 coppa 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 cotés, ajoutez le reste de farce et le vin blanc, couvrez, baissez le feu et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes en retournant les paupiettes à mi cuisson.