

Roulé d'escalope de dinde aux pommes

Il faut : (pour 2 personnes)

- 2 filets de dinde (ou poulet)
- 2 pommes
- 1 concombre
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 2 tranches d'emmental
- 1 œuf
- 2 c à s de moutarde
- Persil, sel, poivre
- Huile



- 1) Faire dorer les escalopes à feu vif dans une poêle, dans l'huile chaude.
- 2) Poser la tranche de fromage au centre de chaque escalope, la rouler et refermer avec un cure-dent.
- 3) Battre le jaune d'œuf avec la moutarde, l'oignon haché, persil, sel et poivre.
- 4) Rouler les escalopes dans ce mélange et les mettre dans un plat à four.
- 5) Peler les pommes et le concombre et les couper en petits dés, puis les verser autour des escalopes.
- 6) Arroser avec le vin et cuire à 180° pendant 20 minutes.
- 7) On peut accompagner le plat avec des pommes de terre rissolées.