

Roulade de dinde farcie aux prunes

- Tranches de dinde
- Prunes sèches*
- Sel
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Vin blanc
- Feuilles de sauge

Commençons par envelopper quelques prunes dans une tranche de dinde et fermons chaque roulé avec un ou deux cure-dents.

Dans une poêle, faisons fondre le beurre à feu moyen et ajoutons les feuilles de sauge, en les laissant infuser.

Ajoutons les roulés de dinde et cuisons à feu doux, en les retournant de temps en temps pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

À la fin de la cuisson, ajoutons du sel et déglacons avec un peu de vin blanc, en laissant évaporer l'alcool.



** Achetez, si possible, des prunes sèches sans conservateurs.*

La réglementation européenne impose que les allergènes et les additifs alimentaires soient clairement indiqués.

Par exemple, le dioxyde de soufre (E 220) et le sorbate de potassium (E 202).