

Roulé de dinde au foie gras et sauce aux marrons

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 42 minutes

Ingrédients :

- * 6 escalopes de dinde
- * 120 g de Foie gras
- * 1 grande boîte de marrons cuits
- * 2 à 3 pommes
- * 1 cube bouillon volaille
- * 250 g d'Ebly®
- * 2 CS de farine
- * Sel et poivre



Préparation :

Enroulez un morceau de foie gras dans l'escalope de dinde, salez et poivrez. Enveloppez chaque pièce dans du film adapté à la cuisson et disposez-les sur le plateau plastique du cuit vapeur.

Portez à ébullition 1 litre d'eau avec le cube bouillon, 10 minutes à 120°C vitesse 2.

Pendant ce temps épluchez les pommes et coupez les en cubes.

Ouvrez le couvercle et disposez le panier inox contenant l'Ebly® puis par-dessus, le panier vapeur contenant les pommes et les marrons (préservez 100 g pour la sauce). Posez le plateau plastique avec les roulés par-dessus, mettez le couvercle et faites chauffer pendant 30 minutes à 120°C vitesse 2.

Retirez le panier vapeur et le panier inox et gardez les aliments au chaud.

Gardez 250 ml du bouillon ajoutez les marrons restant (100 g), 100 ml de crème liquide et 2 CS de farine. Chauffez encore 3 minutes à 100°C vitesse 3 puis terminez par une ou deux impulsions de TURBO.

Note : Pour un repas de fête remplacez l'Ebly® par des Pommes Duchesses réparé au four.