



## **Roulé de dinde au Tartare ail et fines herbes**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le volailler :**

- 4 escalopes fines et larges de dinde

#### **Le fromager :**

- 4 cuillères à café bombées du fromage ail et fines herbes de la marque Tartare

#### **L'épicier :**

- 4 cuillères à soupe d'huile
- Sel-poivre

1. Etalez vos escalopes sur une planche. Ajoutez une cuillère à café bombée de tartare dans le premier tiers supérieur sur chacune d'elle. Enroulez l'escalope en essayant de fermer les bords (afin que le tartare ne s'échappe pas par les côtés à la cuisson) et ficelez ce petit rôti. Recommencez 3 fois.
2. Sur feu vif, faites bien chauffer la poêle avec l'huile : faites attention aux projections et ajoutez les roulés de dinde. Faites-les colorer sur toutes les faces (surveillez-les en permanence car ils peuvent vite brûler). Une fois que vous avez une jolie coloration, baissez le feu et laissez cuire 3 minutes de plus (il faut que le cœur cuise).
3. Retirez les roulés de dinde pour les mettre dans un plat et faites un jus : ajoutez l'équivalent de 3 cuillères à soupe d'eau dans la poêle et avec une spatule, décollez les sucs (il s'agit de gratter avec une spatule pour enlever les sucs de cuisson de la viande). Laissez bouillir et réduire légèrement l'eau, versez sur les roulés, salez, poivrez et envoyez !

Accompagnez du légume ou du féculent de votre choix.