

DINDE WELLINGTON

Préparation : 30 Minutes.

Cuisson : 60 Minutes.

Ingrédients :

- 1 Pâte Feuilletée ;
- 800 gr d' Escalopes de Dinde ;
- 400 gr de Potiron ;
- 400 gr de Carottes ;
- 200 ml de Crème ;
- 1 Oeuf ;
- Curry ;
- Thym ;
- Sel et Poivre.

Déroulement :

1) Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6). Eplucher et laver les carottes et le potiron, pour les faire cuire à la vapeur. La texture doit rester ferme.

2) Passer les légumes à la poêle avec la crème, le curry et le thym. Puis assaisonner.

3) Placer les escalopes sur la pâte feuilletée, puis recouvrir de farce de légumes. (Si les escalopes sont de bonne taille, il est préférable de les saisir, avant de les mettre sur la pâte feuilletée).

4) Bien refermer la pâte et badigeonner le dessus avec le jaune d'oeuf.

5) Enfourner pendant 40 à 50 minutes et laisser reposer 10 minutes avant de servir.

PETITE ASTUCE : Ne jeter pas le blanc d'oeuf, il peut se conserver 4 à 5 jours au frigo ou jusqu'à 4 mois au congélateur. Vous pouvez l'utiliser pour faire une meringue, de la mousse au chocolat ou des financiers.