



Poitrine de dinde en croûte de pâte feuilletée



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Intermédiaire



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml d'Huile d'olive
Première Récolte Gallo
2018-2019 Huile d'Olive
Première Récolte Gallo
2018-2019

 25ml de Gallo Vinaigre
Balsamique de Modena
Balsamique de Modène

- 600g de poitrine de dinde
- 250g de pâte feuilletée
- 150g de champignons de paris
- 50g de jambon cru en tranches
- 150ml de porto
- 30g de graines de moutarde
- 5g d'ail
- 1 branche de romarin
- 1 œuf
- Sel et poivre à volonté

Modo de preparação

1

Commencez par couper les champignons en lamelles et sautez-les dans une poêle avec la moitié de l'huile d'olive et de l'ail.

2

Rafraichissez avec le vinaigre balsamique et réservez.

3

Ensuite, coupez la poitrine de dinde de façon à la transformer en steaks grands et hauts.

4

Sur une planche, disposez du papier aluminium, versez la moitié de l'huile d'olive, le sel, le poivre puis la dinde à la fin.

5

Disposez les tranches de jambon sur la viande puis les champignons sautés.

6

Enroulez le steak à l'aide du papier aluminium jusqu'à obtenir une forme cylindrique, appuyant des deux côtés.

7

Chauffez la poêle et disposez le cylindre dessus et faire cuire pendant une minute de chaque côté (ce processus permet à la viande de conserver sa forme, même après avoir retiré le papier aluminium.)

8

Laissez refroidir le rouleau puis ôtez le papier aluminium.

9

Enveloppez-le de pâte feuilletée et badigeonnez d'œuf battu.
Faire cuire au four à 170°C pendant 40 minutes.

10

Entretemps, préparez la sauce dans une casserole en faisant revenir un peu d'ail, la branche de romarin et la moutarde.
Arrosez de porto et laissez réduire.

Produtos utilizados



*Huile d'Olive Première
Récolte Gallo 2018-2019*
Huiles d'Olive Vierge Extra Premium



Balsamique de Modène
Vinaigre Balsamique



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide