



Rôti de filet de dinde Royal Wellington



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de rôti de filet de dinde Royal
- 100 g de confiture de canneberges
- 300 g de champignons blancs
- 50 g d'échalotes
- Beurre
- Poivre & sel
- Quelques branches de thym
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- Jus brun

Bereiding

Ouvrez horizontalement le rôti de filet de dinde Royal sur $\frac{3}{4}$ et remplissez-le de confiture de canneberges.

Coupez les champignons en morceaux et mixez-les finement. Coupez les échalotes en petite brunoise, faites-les suer dans un peu de beurre et ajoutez-y les champignons. Salez, poivrez et faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Laissez refroidir.

Ouvrez la pâte feuilletée et disposez-y le mélange de champignons. Disposez également le rôti de filet de dinde dessus et badigeonnez les bords avec l'œuf battu. Repliez joliment et disposez enfin la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorez le reste de la pâte feuilletée avec l'œuf battu. Dessinez éventuellement une garniture sur la pâte. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant $\pm$ 50 minutes.

Coupez joliment le rôti de filet de dinde Royal Wellington en tranches avec un couteau électrique.

Disposez joliment le tout sur une assiette et servez éventuellement avec des pommes de terre au romarin avec de l'ail et du sel marin, des jeunes carottes et des petits pois, et nappez de jus brun.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be