



# Rôti de filet de dinde, gratin de pommes de terre et chicons braisés



10 personnes



## Ingrédients

- 1 rôti de filet de dinde
- 10 tranches de lard de dinde
- 10 chicons
- 150 g de dattes
- 50 g de noisettes grillées
- 1,5 kg de pommes de terre farineuses
- Salade composée
- 2 dl de crème fraîche 40 %
- 2 dl de bouillon de poule
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Sel, poivre, noix de muscade

## Méthode de préparation

Retirez les noyaux des dattes et mixez-les dattes avec un filet d'eau.

Hachez les noisettes grillées et mélangez-les avec la pâte de dattes. Disposez la pâte de dattes entre 2 feuilles de papier sulfurisé et étalez-la.

Coupez des carrés de pâte de dattes et disposez-les sur le rôti. Faites cuire le rôti à 150°C jusqu'à obtenir une température de 65°C minimum à cœur.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches.

Disposez les tranches de pomme de terre dans un plat préalablement beurré. Faites chauffer la crème avec le bouillon de poule, l'ail haché, une pincée de noix de muscade et le poivre.

Goûtez le mélange et versez-le sur les pommes de terre. Faites cuire le gratin 45 minutes à 180°C.

Lavez les chicons et retirez-en le cœur dur.

Faites cuire les chicons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. égouttez-les soigneusement et enveloppez-les de lard de dinde. Faites-les dorer délicatement dans un peu de beurre.

Coupez des tranches de rôti et disposez sur une assiette.

Servez éventuellement avec un peu de jus brun.

Décorez de quelques feuilles de salade.

*Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)