Rôti de dinde Orloff

10 personnes

Ingrediënten

- 1 Rôti de filet de dinde Royal
- 200 g de Filet de dinde fumée artisanale
- 200 g de fromage vieux
- ½ kg de butternut
- 10 carottes jaunes
- 10 carottes mauves
- 1 navet jaune, 1 rouge et 1 orange
- Poivre & sel marin
- Huile d'olive
- Une noix de beurre
- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- Herbes de Provence
- 5 dl de jus brun

Bereiding

Pratiquez des incisions dans le Rôti de filet de dinde, jusqu'à 2/3 de profondeur, dans le sens de la longueur, 2 fois.
Répartissez les tranches de Filet de dinde fumée artisanale et de fromage vieux dans les incisions.
Ficelez le rôti. Cuisez le rôti Orloff pendant 35 min. à 140°C.

Lavez les navets et les 2 variétés de carottes. Découpez les navets en croissants. Mélangez les navets et les carottes avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel marin. Cuisez les légumes au four préchauffé à 180°C pendant ± 20 min.

Découpez la butternut en 2 et épépinez-la. Coupez la chair en tranches identiques, salez et poivrez. Ajoutez un trait d'huile d'olive et mélangez. Cuisez le potiron 10 min. au four à 180°C.

Lavez les pommes de terre et découpez-les en croissants. Cuisez-les al dente dans l'eau salée et mélangez avec un peu d'huile d'olive et des Herbes de Provence.
Cuisez les pommes de terre pendant ± 10 min au four à 180°C.

Assaisonnez de poivre et de sel.

Dressez tout joliment sur un plat.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

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