



La Recette de Geneviève

Roulés de Dinde

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients :

4 escalopes de dinde fines ; 8 tranches de bacon ; 400 g de haricots verts frais ; 8 cl de vin blanc sec ; 5 cl d'huile d'olive ; sel et poivre.

2 Opérations :

- ✓ Équeuter les haricots verts, rincer, cuire dans l'eau bouillante salée pendant 7 minutes.
- ✓ Les plonger dans l'eau froide pour les rafraîchir afin de garder leur croquant et conserver leur couleur verte.
- ✓ Aplatir les escalopes, saler légèrement et poivrer.
- ✓ Déposer sur chaque escalope des fagots de haricots verts, rouler et entourer chacune de deux tranches de bacon. Les ficeler.
- ✓ Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir les escalopes pour obtenir une coloration dorée.
- ✓ Verser le vin blanc, couvrir et cuire 20 minutes à feu doux.
- ✓ Servir avec une salade.

Vous pouvez remplacer

- ❖ Le vin blanc par du bouillon de volaille
- ❖ Les haricots verts frais par des surgelés.

