

Nouveau

Rôti de dinde Orloff

REPAS DE SAISON



Rôti de dinde farci de jambon et d'emmental
et enrobé de chapelure épicée au gouda.

Qualité
Savoir-faire
Prix

Découvrez notre délicieuse recette au verso

colruyt

meilleurs prix

Rôti de dinde Orloff à la purée de chicon et sauce moutarde

Ingrédients (± 4 personnes)

- 1 rôti de dinde Orloff (boucherie Colruyt)
- 6 chicons
- 1/2 citron
- 800 g de pommes de terre
- 2 c. à soupe de beurre
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à café de sucre
- 2 dl de bouillon de poule (1/2 cube dissous dans 2 dl d'eau très chaude)
- noix muscade (Topaz)
- sel et poivre
- liant instantané pour sauces

Préparation

- Râpez le zeste du demi-citron et faites-le bouillir dans de l'eau durant 1 min.
- Pressez le demi-citron et récoltez-en le jus.
- Retirez la partie dure au centre des chicons et coupez-les grossièrement.
- Coupez les pommes de terre en morceaux.
4. Réduisez les pommes de terre en purée et mélangez-y les chicons. Épicez de noix muscade, de sel et de poivre.
5. Retirez le rôti du plat et intégrez-y le bouillon de poule. Détachez les sucs de cuisson et tamisez le jus dans un poêlon. Portez à ébullition et mélangez-y la moutarde. Épaississez légèrement la sauce avec du liant instantané

Cuisson (30 min + 1 h 20 au four)

1. Placez le rôti dans un plat à four et répartissez 1 c. à soupe de beurre sur la viande. Glissez le plat au four préchauffé à 220 °C durant 20 min. Diminuez la température à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant 1 h.
2. Entre-temps, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante légèrement salée durant 25 min. Égouttez.
3. Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une poêle et dorez-y les chicons coupés. Ajoutez le sucre et arrosez de jus de citron. Laissez étuver durant 10 min, à couvert.

Présentation

Coupez la viande en tranches et servez avec la purée de chicon et la sauce. Vous pouvez aussi accompagner ce plat de haricots verts.

Valeur nutritive par personne (sur base de la liste des ingrédients)			
Énergie	654 kcal	Glucides	43,0 g
Protéines	62,7 g	Lipides	25,8 g

