

# Roulades de dinde au jambon de pays, au chèvre et au miel, sauce crémeuse au miel



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 2 personnes :

- 2 escalopes de dinde
- 2 tranches de jambon de pays, pas trop fines
- 1/2 fromage de chèvre (type *Soignon*)
- miel d'acacia
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- sel
- poivre du moulin

1. Etaler les escalopes de dinde, les recouvrir du jambon de pays, puis du fromage de chèvre coupé en morceaux. Saler légèrement et poivrer.

2. Arroser ensuite chaque escalope de 2 cuillerées à café de miel.

3. Replier les escalopes en deux, et bien les ficeler, en emprisonnant bien le fromage de chèvre.

4. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle anti-adhésive. Faire dorer les escalopes sur feu vif pendant 2 à 3 minutes sur chaque face, puis baisser le feu et laisser cuire une dizaine de minutes.

5. Quand les roulades sont cuites, les retirer du feu. Verser dans la poêle 3 cuillerées à café de miel, laisser réduire environ 15 secondes, puis ajouter la crème et laisser réduire de nouveau une minute. Saler et poivrer.

6. Ôter la ficelle des roulades et les découper en tronçons de 1,5 cm d'épaisseur. Servir avec la sauce chaude.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>