

Roulades de Dinde aux Herbes et aux Pignons



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 4 escalopes de dinde
- . 4 fines tranches de copa
- . 50 g de parmesan râpé
- . 70 g de pignons
- . 5 brins de persil
- . 1/2 citron
- . 2 gousses d'ail
- . 3 brins de thym frais
- . huile d'olive
- . sel et poivre

Chauffer le four TH6/7 (190°C).

Faire dorer les pignons sans matière grasse dans une poêle antiadhésive. Laisser refroidir, concassez-les.

Étaler les escalopes de dinde, puis badigeonnez-les d'ail pressé.

Parsemer de parmesan râpé, de pignons, de persil haché et de thym effeuillé.

Rouler les escalopes et entourez-les d'une tranche de copa ou de lard fumé, maintenez les avec une pique en bois.

Rangez-les dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Glisser au four environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.