



### Ingrédients :

140 g de tranches de prosciutto  
4 escalopes, ou 800 g de dinde (j'avais un gros morceau que j'ai emincé finement)  
1 boule de mozzarella  
4 œufs  
3 échalotes  
 $\frac{3}{4}$  de litre de bouillon de volaille  
1 verre de vin blanc  
15 g de beurre  
2 cas d'huile  
Romarin, sauge, sel et poivre

Hachez le romarin et la sauge, faire cuire les œufs brouillés, déposez les tranches de prosciutto sur la tranche de dinde, ajoutez les œufs brouillés, parsemez de mozzarella, salez et poivrez

Roulez délicatement et ficelez

Dans une sauteuse faire saisir le rôti, quand il est doré réserver, remettre de l'huile, faire suer les échalotes, ajoutez le vin blanc, remettre le rôti et laissez mijoter 5 mn, ajoutez le bouillon de volaille et laissez réduire 40 mn à feu doux

Mixez la sauce, servir avec une purée, j'ai servi avec ma terrine de camembert pommes de terre



Imprimer la recette