

Filet de dinde rôti à l'orange



Pour 6 à 8 personnes :

1 filet de dinde

$\frac{1}{2}$ verre de jus d'orange

4 CS d'huile d'olive + 1 CS de miel liquide

Sel, poivre et ail en semoule

Farce : 1 petite patate douce + 1 oignon rouge + 2 branches de céleri branche + 50 g de noix + 3 gousses d'ail + 2 branches de thym + 4 tranches de pain de mie + Sel/Poivre/Huile d'olive

- Dans un bol, mélanger le jus d'orange, 1 CC d'ail en semoule, 4 CS d'huile d'olive et 1 CS de miel liquide. Saler et poivrer.
- Déposer le filet de dinde dans un plat à four et l'arroser avec la marinade à l'orange. Laisser mariner 1 heure minimum.
- Enfourner la viande pendant 35 minutes, à 180°C (four préchauffé). *Le temps est à adapter, selon le poids et l'épaisseur du filet de dinde...* Retourner la viande à mi-cuisson et couvrir d'un papier alu, si ça dore de trop.
- Pendant ce temps, préparer la farce. Éplucher la patate douce et la couper en petits dés. Ciseler finement l'oignon. Couper les branches de céleri en tronçons, en ôtant le maximum de fil. Éplucher et presser les gousses d'ail. Couper la croûte du pain de mie et détailler les tranches en petits cubes. Faire revenir le tout, dans une poêle, avec un peu de matière grasse, jusqu'à ce que les patates douces et l'oignon soient tendres.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson de la dinde, mettre la farce dans le plat contenant la viande, ajouter le thym émiétté et les noix concassée.

B
S
D
A
P
S