

Paupiettes de dinde, sauce aux trompettes de la mort

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	26 min
Cuisson :	25 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour les paupiettes de dinde

6 escalopes de dinde 200 g de lardons fumés 100 g de Cheddar (fromage) des trompettes de la mort desséchées du sel aux épices
du papier papillotes

Pour la cuisson combinée

1 oignon 25 g de beurre 1 marmite de Bouillon® poule KNORR 20 g de trompettes de la mort desséchées 1200 g d'eau 360 g de riz long grain

Pour la sauce aux trompettes de la mort

500 g de bouillon de cuisson (réservé dans le bol) 4 pincée(s) de sel aux épices 50 g de farine T45 100 g de vin blanc
170 g de crème épaisse entière

Pour la présentation

des brins de persil plat

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LES PAUPIETTES DE DINDE

Couper 6 morceaux de papier papillotes. Humidifier le papier, poser sur une planche souple. Poser une escalope de dinde, parsemer de quelques lardons et de trompettes desséchées, couper un bâtonnet de Cheddar env. 3 x 1 cm. Assaisonner. Rouler sur elle-même. Poser 2 ou 3 trompettes. Envelopper avec le papier papillote. Faire de même avec les 5 autres. Placer dans le cuit-vapeur, poser le couvercle. Réserver.

0

POUR LA CUISSON COMBINÉE

Dans le bol, hacher l'oignon coupé en 4 pendant 5 secondes - vitesse 6.

5 sec

6

Ajouter le beurre et faire suer 3 minutes - 120°C - vitesse 2. (sans verre doseur)



3 min

120 °C

2

Ajouter la marmite de bouillon de poule et les trompettes de la mort desséchées. Mixer 10 secondes - vitesse 5.

10 sec

5

Ajouter l'eau, placer le panier inox. Verser le riz. Clipser le cuit-vapeur et cuire à la vapeur 20 minutes - 120°C - vitesse 2.



20 min

120 °C

2



PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Retirer le cuit-vapeur et le panier inox. Réserver. Conserver le bouillon de cuisson dans le bol (niveau limite au dessus des lames).				0	
POUR LA SAUCE AUX TROMPETTES DE LA MORT					
Ajouter au bouillon de cuisson : le sel, la farine, le vin blanc et la crème épaisse. Cuire 3 minutes - 110°C - vitesse 3.		3 min	110 °C	3	
Lisser par 4 tours - fonction Turbo.					4T
POUR LA PRÉSENTATION					
Dans les assiettes, poser une paupiette sans le papier. Mouler le riz dans une empreinte, bien tasser et avec le racloir démouler et placer dans l'assiette. Poser un brin de persil en décoration et napper de sauce. Servir aussitôt.				0	