

# Ballottine de dinde au chorizo



Pour 4 personnes :

4 escalopes de dinde ou de poulet

1 boule de mozzarella

8 tranches fines de chorizo

Pétales de tomate séchée

Quelques feuilles de basilic

\*\*\*\*\*

- Aplatir les escalopes de dinde et si elles sont épaisses, les fendre à l'aide d'un couteau pour les rendre plus larges et plus fines.
- Poser à l'intérieur de chaque escalope, 2 tranches de chorizo, de la mozzarella tranchée, 2 pétales de tomate séchée et du basilic. Saler et poivrer.
- Rouler les escalopes le plus serré possible et les entourer de film alimentaire. Vriller les 2 bouts pour former une ballottine.
- *Au Thermomix :*
- *Déposer les ballottines formées sur le plateau du Varoma. Remplir le bol du Thermomix avec 1 litre d'eau. Déposer le Varoma sur le bol et régler 25 minutes / Varoma / Vit.1*
- *A la casserole :*
- *Porter une casserole d'eau à ébullition et y plonger les ballottines pendant 10 à 15 minutes.*
- Quand les ballottines sont cuites, les déballer et les passer quelques minutes à la poêle, avec un peu de matière grasse, pour les faire dorer (*étape facultative !!!*).
- Les dresser dans les assiettes après en avoir tranché les extrémité (*pour faire plus joli*) et les napper de la sauce de son choix.

BZ  
Sandra