

## Roulé de Dinde Farci

**Ingrédients :    Pour 4 personnes**

- 4 escalopes de dinde
- 10 cl de porto – 100 g de beurre
- 200 g de farce avec :
  - veau
  - 2 oignons
  - persil
  - 2 gousses d'ail
  - 4 épices
  - châtaignes
  - sel
  - poivre



**Préparation :**

- Bien aplatir les escalopes et ajouter la farce, les rouler et filmer.
- Cuire 15 min à la vapeur.
- Faire revenir dans l'huile, 2 oignons émincés, 2 gousses d'ail écrasées, 1/2 cuillère à café de 4 épices.
- Singer avec 1 cuillère à café de farine.
- Ajouter 30 cl d'eau chaude et 10 cl de porto.
- Saler et poivrer.
- Hors du feu, ajouter petit à petit des morceaux de beurre (100 g).

**POTIMARRON :**

- Badigeonner de miel et de soja les tranches de potimarron. Cuire au four 20 min.