

ESCALOPES DE DINDE GRATINÉES

Juillet 2004 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 escalopes de dinde (4 x 125 g)
- ★ 80 g de beurre (30 + 30 + 20)
- ★ 4 tranches de jambon cru
- ★ 4 fines tranches de fromage à raclette
- ★ 2 dl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 50 g de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Poêles, Jatte, Plat à gratin en terre

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 12,75 € (soit 3,19 € par personne)



Recette :

Dans une poêle mettre 30 g de beurre et faire dorer les escalopes sur les deux faces. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) durant 15 mn. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter. Dans une poêle faire fondre 30 g de beurre et à feu vif faire suer les champignons jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue. Saler et poivrer.

Couper les tranches de jambon en deux dans le sens de la largeur. Beurrer le plat à gratin, disposer 4 demi-tranches de jambon, les recouvrir avec les escalopes, puis disposer sur celles-ci les demi-tranches de jambon restantes puis les lamelles de fromage. Répartir les champignons entre les escalopes. Saler et poivrer.

Dans une jatte mélanger le vin blanc et la crème fraîche, en napper les escalopes. Mettre à four chaud pour 20 minutes. Finir par 2 mn sous le gril. Accompagner de tagliatelles fraîches au beurre.

Boisson :

Un Bourgogne aligoté servi à 8-10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.