

Rôti de dinde au Boursin



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4-5 personnes :

1 kg de rôti de dinde sans barde

200 g de Boursin

4 oignons

500 g de champignons de Paris

10 cl de vin blanc sec

10 cl de crème liquide

20 g de beurre

2 c à s d'huile

1 bouquet garni

1 bouquet de persil plat

Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons. Éplucher les oignons et les émincer.

Dans une cocotte faire chauffer le beurre et l'huile et y faire dorer le rôti sur toutes ses faces. Le réserver sur une assiette.

A sa place faire dorer les oignons et les champignons coupés en morceaux si nécessaire.

Remettre le rôti dans la cocotte avec le bouquet garni et le vin blanc. Assaisonner, couvrir et cuire 45 mn. Retourner la viande à mi-cuisson.

Écraser le fromage à la fourchette et en tartiner le rôti puis verser la crème. Couvrir et laisser encore mijoter 15 mn (conseil : remettre un peu de fromage sur le rôti au dernier moment et cuire 1 à 2 mn)

Servi le rôti avec ses légumes et la sauce de cuisson.

Au dernier moment saupoudrer de persil ciselé.

Vin conseillé : un Corbières

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>