

Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Le blanc de dinde... Tout le monde me dit: « Oh trop sec ». Mais non, il est super tendre cuit sous vide basse température. Il fait partie de ces viandes qui sont sublimes par ce type de cuisson. Essayez la recette et vous m'en direz des nouvelles.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX CLIQUEZ ICI



Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Ingrédients pour 4 personnes

- un blanc de dinde d'environ 800g à 1 kg
- 80 g de pancetta (40 g pour la farce et 40 g pour le dressage)
- 40 g de pistaches (30 g pour la farce et 10 g pour le dressage)
- 150 g de ricotta
- 20 g de feuilles d'ail des ours et quelques unes de ses fleurs pour le dressage

- 2 jaunes d'œuf
- 6 beaux oignons
- huile d'olive
- vinaigre balsamique blanc
- thym frais et romarin
- sel poivre

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiseur Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

Préparation

- Dans un petit bol versez une cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc avec 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive; salez et mélangez bien.



Mélangez bien

- Epluchez les 6 oignons et coupez-les en deux. Dans un plat posez une grande feuille de papier cuisson: la moitié de la feuille doit dépasser sur le côté le plus long de votre plat. Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc. Ajoutez des petites branches de thym et de romarin.



Disposez les oignons dans le plat et versez par dessus le mélange huile olive et vinaigre balsamique blanc

- Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium. Enfournez 1 h 30 à 180°.



Refermez la feuille de cuisson sur le plat et recouvrez le tout avec du papier aluminium

- Enfin fin cuisson , ôtez les herbes et mixez 4 demi oignons finement; rectifiez l'assaisonnement et réservez. Réservez les autres demi oignons entiers.



Mixez 4 demi oignons finement

- Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°; réservez.



Posez les tranches de pancetta sur une feuille de papier cuisson et passez au four 10 mn à 180°

- Hachez grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau.



Hachez les pistaches

- Hachez les feuilles d'ail des ours. Mélangez-les avec les 150 g de ricotta, les deux jaunes d'œuf, 30 g de pistaches et émiettez 40 g de pancetta séchée dans ce mélange (le reste de la pancetta servira pour le dressage).



Hachez les feuilles d'ail
des ours

- Ouvrir le filet de dinde en deux. Etalez le mélange précédent sur le filet.



Etalez le mélange précédent
sur le filet

- Puis roulez ce dernier sur lui-même et posez-le sur l'extrémité d'un film alimentaire. Roulez le filet dans le film de manière à réaliser un boudin bien serré.



Roulez le filet dans le film de manière à réaliser un boudin bien serré

- Mettez le filet sous vide et cuisez-le au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 66° pendant 45 mn.



Mettez le filet sous vide et cuisez-le au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 66° pendant 45 mn

- A la fin de la cuisson passez rapidement le filet sur toutes ses faces (30 secondes par côté) dans une poêle huilée bien chaude de manière à caraméliser l'extérieur.



Passez le filet de dinde rapidement dans une poêle bien chaude juste pour le

colorer

Dressage

- Coupez le filet de dinde en tranches. Disposez un peu de purée d'oignon dans le fond de l'assiette et posez les tranches de dinde dessus. Puis posez deux demi oignons et décorez avec des morceaux de pancetta séchées et quelques pistaches.



Roulés de dinde, ail des ours et oignons confits (recette basse température)

Saint Jacques en habit rouge

Un mariage peu commun mais très gourmand! Ces Saint Jacques en habit rouge sont un plat de menu de fêtes original et très gouteux, un mariage terre mer très réussi!

Pour la recette adaptée au Thermomix [cliquez ICI](#).



Saint Jacques en habit rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 à 5 saint jacques par personne
- huile d'olive
- crème de raifort (en supermarché)
- 130 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 500 g de betteraves crues

- 350 g de bouillon de légumes
- sel
- poivre
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 5 g de vinaigre de framboise
- 2 g de cumin en poudre
- 100 g de crème fraîche épaisse et 50 g supplémentaire pour le dressage mélangé avec 8 g de raifort (quenelles au raifort)
- ciboulette

Préparation

- Faites mariner les saint jacques avec un filet d'huile d'olive et un peu de raifort (selon votre goût).



Faites mariner les Saint
Jacques

- Épluchez les betteraves. Coupez-les en petits dés. Réservez.



Coupez les betteraves en petits dés

- Ciselez l'oignon. Faites le revenir avec 20 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien translucide. Réservez.



Ciselez l'oignon

- Ajoutez les betteraves et continuez la cuisson pendant 10 minutes; puis ajoutez **le bouillon de légume**, la muscade, **le vinaigre et le cumin** et cuire 20 min jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites. Réservez quelques morceaux de betteraves à l'aide d'une petite passoire (environ 200 g) ; ils serviront pour le dressage. Mixez les morceaux restants avec 100 g de crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.



Mixez les betteraves

- Pour la cuisson des Saint Jacques: passez-les dans une poêle ou un grill bien chaud 30 secondes de chaque côté.



Cuisson des Saint Jacques

Dressage

- Versez la crème de betterave dans les assiettes et disposez les Saint Jacques par-dessus. Vous pouvez rajouter une petite quenelle de crème épaisse mélangée avec une pointe de raifort (selon votre goût) par dessus et quelques brins de ciboulette.



Saint Jacques en habit rouge