

ROTI DE DINDE AUX PRUNEAUX

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 60 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **1 kg de rôti de dans le filet de dinde**
- **10 tranches de lard fumé**
- **2 càs d'huile**
- **1 oignon**
- **2 carottes**
- **500 g de pruneaux d'Agen**
- **Bouquet garni**
- **Sel, poivre**

Étapes de préparation

1. Préparer le rôti en ouvrant le filet; y glisser quelques pruneaux et le ficeler (après avoir mis quelques tranches de lard fumé autour)
2. Faire revenir le rôti dans la matière grasse en le retournant plusieurs fois puis ajouter les oignons émincés, les carottes coupées en bâtonnets et laisser dorer
3. Mouiller avec 1 verre d'eau, saler, poivrer et mettre le bouquet garni
4. Laisser mijoter à feu doux pendant 20 mn environ, puis ajouter les pruneaux dénoyautés, avec un peu d'eau si besoin et laisser mijoter à feu doux encore 20/25 mn, le temps que l'ensemble soit cuit et moelleux
5. Servir bien chaud accompagné d'une purée de pommes de terre

