

# Table de fête

Crédit photo: © Philippe DUFOUR/interiel - Recette: Richard Fanton - interiel



**Croustillant de dinde aux pleurotes et truffe**



## Croustillant de dinde aux pleurotes et truffe

6 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 20 min

- 750 g de pleurotes
- 900 g de blanc de dinde
- 4,5 oignons
- 1,5 gousse d'ails
- Branches persil plat
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 15 g de truffes en copeaux
- 12 feuilles de pâte filo
- 4,5 c à s d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 120 g de brisures de marrons
- 60 cl de bouillon de volaille
- 3 c à s de miel d'acacia
- 1,5 branche de romarin
- Sel et poivre

1 Rincer puis sécher les champignons. Les détailler grossièrement en morceaux. Les faire sauter environ 10 min dans une sauteuse avec le beurre. Saler, parfumer d'ail et de persil plat hachés.

2 Couper les blancs de dinde en lanières.

3 Débarrasser les pleurotes de la sauteuse y puis faire dorer les lanières de dinde avec 1 c à s d'huile d'olive (compter environ 3 min en remuant de temps en temps). Saler poivrer.

4 Eplucher et ciseler 2 oignons. Dans une casserole, avec un fond de beurre, faites confire les oignons à feu doux avec le miel et le romarin. Saler, poivrer et parfumer d'une pointe de muscade râpée. Mettre à part 2 c à s d'oignons confits pour la sauce.

5 Placer 1 feuille de pâte filo sur le plan de travail. La plier en deux. Déposer dessus un peu de confit d'oignon, quelques lanières de dinde, des pleurotes sautés et quelques copeaux de truffe. Rouler la pâte autour de ces ingrédients comme un nem.

6 Réaliser les 7 rouleaux restants puis les badigeonner au pinceau d'un peu d'huile d'olive et faire dorer au four environ 10 min à 200°C.

7 Pendant ce temps préparer la sauce : dans une casserole, déposer les oignons confits que vous avez mis de côté, les brisures de marron, le romarin et verser le bouillon de volaille. Faire réduire à feu vif puis passer la sauce au chinois (en foulant à l'aide d'une cuillère). Servir les « nems » accompagnés de cette sauce.