

## Roulade de dinde au Brugge Vieux, sauce à l'orange et purée de légumes

Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la roulade

- 1 oignon
- 2 pommes
- 5 tranches de pain d'épices
- Un morceau de Brugge Beurre
- 70 g de pistaches
- 6 feuilles de sauge
- 80 g d'airelles séchées
- 1 oeuf
- Poivre noir du moulin
- 800 g de filet de dinde
- 3 tranches de Brugge Vieux, sans croûte
- 8 tranches de jambon cru
- Huile d'olive

Pour la sauce

- 1 échalote épluchée
- 1 morceau de Brugge Beurre
- 1,5 c à s de farine
- 75 ml de Grand Marnier
- le jus de 2 mandarines
- 400 ml de fond de volaille
- 250 ml de crème culinaire (20%)
- Le zeste d'1/2 mandarine
- 2 branches de romarin
- Poivre et sel

- Pour la purée de légumes
- 1 grand céleri rave
- 4 panais
- 1 gousse d'ail pelée
- 4 branches de thym
- 4 c à s de crème épaisse
- Poivre et sel

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Pour la roulade, hachez finement l'échalote. Pelez les pommes, enlevez le centre et coupez-les en petits dés. Coupez le pain d'épices en petits morceaux.
3. Faites fondre le morceau de Brugge Beurre à feu moyen. Faites-y revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit trans-parente, sans la brunir. Ajoutez les pommes et

faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez le pain d'épices et faites revenir. Coupez le feu et laissez refroidir 5 minutes.

4. Hachez grossièrement les pistaches et finement la sauge. Ajoutez à la farce avec les airelles séchées et l'œuf. Salez et poivrez au moulin.
5. Ouvrez le filet de dinde pour obtenir une grande escalope. Couvrez d'un film plastique et aplatissez au marteau de cuisine jusqu'à ce que la viande ait partout la même épaisseur (ou demandez à votre boucher de le faire). Déposez les tranches de Brugge Vieux sur la viande. Déposez une dizaine de cuillerées de farce au milieu de la viande et roulez-la dans le sens de la longueur. Entourez la roulade de tranches de jambon de façon à la couvrir entièrement. Ficelez le tout. Déposez la roulade dans un plat à rôtir, aspergez généreusement d'huile d'olive et poivrez. Laissez cuire au four pendant 30 minutes.
6. Baissez la température à 160 °C, rajoutez le reste de la farce à la viande et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

1. Pour la sauce, hachez finement l'échalote. Faites fondre dans un morceau de Brugge Beurre. Saupoudrez de farine et faites cuire un peu.
2. Déglacez au Grand Marnier, ajoutez le jus de mandarine et le fond de volaille. Mé-langez bien pour les grumeaux. Ajoutez la crème, le zeste de mandarine et le romarin et faites réduire la sauce de moitié. Tamisez, salez et poivrez et réservez au chaud.

1. Pour la purée, nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux de taille égale et faites cuire avec l'ail et le thym dans une eau légèrement salée. Egouttez, ôtez le thym et écrasez pour obtenir une purée lisse. Ajoutez la crème épaisse en mélangeant, poivrez et salez.
2. Découpez la roulade de dinde en tranches après avoir enlevé la ficelle.
3. Servez la roulade de dinde avec la sauce à l'orange, la purée de légumes et un peu de farce.

Les étapes 1 à 6 et 9 et 10 peuvent se préparer à l'avance.

Bon appétit !

4 personen  
180 min  
Plat principal  
3

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/roulade-de-dinde-au-brugge-vieux-sauce-lorange-et-puree-de-legumes>