Filet de dinde farci au Jambon de Parme et Vacherin Fribourgeois AOP

-

Pour 4 personnes
Préparation : 75 min
Cuisson : 12 min
Ingrédients

- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuill. à café d'origan
- 1 cuill. à café de paprika
- jus d'½ citron
- 4 tranches d'escalopes de dinde
- 4 tranches de Jambon de Parme
- 4 tranches de Vacherin Fribourgeois AOP
- 2 dl de crème fraîche
- 1 cuill. à café de moutarde
- sel et poivre

Préparation

Dans un récipient, mélanger l'huile d'olive avec l'ail, le sel, le poivre, l'origan, le paprika et le jus de citron.
Faire mariner la dinde 1 heure au réfrigérateur.
Préchauffer le four à 200° C.
Répartir une tranche de Jambon de Parme et une tranche de Vacherin Fribourgeois AOP sur chaque tranche de dinde. Enrouler le filet.
Lier avec du fil alimentaire.
Faire dorer les roulades de dinde de tous côtés dans une poêle chauffée.
Dans un récipient, verser la crème fraîche et la moutarde.
Poser les roulades et la crème à la moutarde dans un plat allant au four.
Faire cuire 12 min au four.

Recette et image tirées du site : www.vacherin-fribourgeois-aop.ch