



Pain de viande de dinde

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de dinde (\pm 1 kg)
- quelques tranches de vieux pain (sans croûte)
- 2 gros œufs - battus
- 2 pommes vertes - pelées, épépinées et coupées en gros morceaux
- 2 oignons moyens - hachés grossièrement
- 2 gousses d'ail - hachées
- un petit morceau de gingembre frais
- 2 cuillères à soupe de sauge fraîche finement hachée
- sel et poivre

Pour la salade : quelques betteraves rouges fraîches, une grosse échalote, de la ciboulette, un bloc de parmesan, un sachet de roquette (rucola), 1 petit pain aux noix, vinaigre balsamique, huile d'olive, sel et poivre

Pour un filet de sauce :

1 dl de vinaigre balsamique, $\frac{1}{4}$ dl de sauce au soja, 100 g de sucre

* Vous pouvez également couper une pomme en dés et les mélanger au haché.

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180-190°. Emiettez le pain au mixer - pour obtenir 1,5 à 2 tasses. Réservez-les. Mixez ensuite le gingembre et l'ail. Ajoutez l'oignon et les pommes*. Coupez le rôti de dinde en gros morceaux et passez-les au moulin à viande. Mélangez le haché de dinde avec les miettes, le mélange gingembre/ail/oignon, les œufs, la sauge hachée, le sel et le poivre.

Répartissez le mélange dans des formes individuelles (ramequins ou moules pour muffins) ou dans un moule à cake et enfournez à four chaud. Après 30 minutes, ôtez du four et recouvrez de papier alu. Enfourez à nouveau pendant minimum un quart d'heure. Le pain de viande est cuit lorsque la viande n'est plus rosée au centre. Laissez reposer pendant une dizaine de minutes avant de servir.

Pendant ce temps, faites réduire pendant une dizaine de minutes 1 dl de vinaigre balsamique, $\frac{1}{4}$ dl de sauce au soja et 100 g de sucre. Laissez refroidir.

Nettoyez la salade et coupez les betteraves rouges en julienne d'environ 5 cm. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Mélangez le tout avec 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez quelques copeaux de parmesan. Placez au four quelques tranches de pain aux noix pour les toaster (si vous le souhaitez, vous pouvez tout d'abord les beurrer et les saupoudrer de sucre en poudre).

Dressez les assiettes comme suit : commencez par un toast aux noix (\pm 4x4 cm) que vous recouvrirez d'une tranche de pain de dinde (2 cm d'épaisseur). Décorez d'une feuille de salade. À côté, disposez un carré de salade surmonté d'un toast et d'une cuillère de julienne de betterave.** Ajoutez un trait de sauce à côté des toasts.**



abordable



4 à 6 personnes



AOC Cabernet d'Anjou (Rosé demi-sec, frais et gourmand)



60 à 75 minutes



** Si vous souhaitez agrémenter le toast aux noix de manière originale, coupez 1 betterave rouge en petits dés (réservez-en quelques-uns pour la décoration) et cuisez-les à point dans 1 dl d'eau, 1 dl de lait et une pincée de sel. Passez le tout au tamis et ajoutez 0,8 g de lécithine (disponible en pharmacie) au liquide obtenu, mixez longuement jusqu'à obtention d'une écume. Et versez prudemment un trait d'écume sur le toast.

