

# Rôti de dinde farci au Herve et aux fruits secs, sauce au miel et à l'orange



45 min



1 h



4-6 personnes

## Ingédients

- 1 Fromage de Herve doux ou piquant (200 g)
- 1 gros filet de poitrine de dinde (± 800 g)
- 16 fines tranches de lard petit déjeuner (± 125 g)
- 800 g à 1 kg d'échalotes
- 100 g d'abricots secs tendres
- 100 g de figues sèches moelleuses
- 3 à 4 oranges à jus
- 5 à 6 c à soupe de miel
- 6 brins de persil
- 6 brins de thym
- Poivre

## Préparation

- > Hachez finement les abricots, les figues, le persil et 1 petite échalote. Taillez le Herve en petits dés et mélangez le tout.
- > Retournez le filet de dinde et découpez-le dans l'épaisseur, du centre vers les bords, en le gardant en une seule pièce, de manière à pouvoir le dérouler à plat. Entaillez-le superficiellement en formant un quadrillage, pour l'aplatir au maximum ; poivrez légèrement (ne salez pas !). Recouvrez-le entièrement de farce et enroulez-le.
- > Formez un grand rectangle avec les tranches de lard disposées en 2 colonnes bien serrées, se superposant sur ± 7 cm. Déposez le rôti sur cette partie et rabattez les tranches par-dessus, de manière à l'envelopper entièrement. Déposez des branches de thym dessus et ficelez-le ; déposez-le dans un plat à four.
- > Préchauffez le four à 180 °C. Pelez les échalotes et disposez-les autour du rôti avec le reste du thym. Mélangez le jus des oranges (3 dl) et le miel. Versez sur le rôti et faites cuire 1 h au four, en l'arrosant toutes les 10 à 15 min et en retournant les échalotes à mi-cuisson.
- > Retirez la ficelle, taillez en tranches et servez bien chaud, avec la sauce et les échalotes. Accompagnez d'une purée maison.

## Astuce

Vous pouvez ajouter ½ c à café d'épices à spéculoos dans le mélange aux fruits secs et/ou remplacer les échalotes par des petits chicons.



Découvrir  
d'autres recettes

