



4 Personnes 

20 min 

Cuisson : 20 min 

DINDE AUX MARRONS FAÇON PAUPIETTES ET COULIS D'ESTRAGON

Ingrédients :

- 4 escalopes de dinde larges et très fines
- Une dizaine de champignons de paris
- 8 châtaignes (en bocaux, sous vide ou à défaut surgelées)
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 1 bouquet d'estragon
- Crème de soja cuisine ou de coco (à défaut crème fraîche pour une version plus grasse)
- Huile d'olive
- Film étirable

*Suggestion : Servir avec une purée de patates douces aux 4 épices et aux noix de cajou

La recette pas-à-pas :

Préparation de la farce :

1. Emietter les **châtaignes** à la fourchette pour obtenir des brisures.
2. Emincer finement l'**oignon** puis le mettre à revenir doucement dans de l'huile d'olive.
3. Laver les **champignons**, les émincer finement et les ajouter aux **oignons**. Laisser cuire à couvert une dizaine.
4. Ajouter ensuite les brisures de **châtaignes**, saler et laisser encore mijoter **5 mn**.
5. Egoutter la préparation et réserver le jus qui servira au coulis d'estragon
6. Mixer la préparation avec un peu de **crème de soja ou de coco** et quelques feuilles d'estragon

Montage des paupiettes :

7. Saler chaque **escalope** des deux côtés
8. Disposer la farce au centre et **rouler en serrant bien** et en fermant hermétiquement sur les côtés. Ficeler chaque paupiette comme si c'était un mini rôti.
9. Mettre dans le panier d'un cuit vapeur dès lors que l'eau boue et cuire **15 à 20 mn**

Préparation du coulis :

10. Laver et émincer un **blanc de poireau** et le mettre à réduire dans le jus des **champignons** à couvert avec un peu de sel environ **10 /12 mn**.
11. Effeuillez **4 à 5** tiges d'estragon et mettre à cuire très brièvement avec les poireaux.
12. Mixer ensuite le tout afin d'obtenir un joli coulis vert.
13. Enlever délicatement les fils des paupiettes. Les disposer sur des assiettes arrosées du coulis d'estragon.