



Dinde aux fruits secs Et crottin en croûte



Plat principal



4



40 min

Ingrédients

- 4 crottins
 - 4 feuilles de brick
 - 2 escalopes de dinde
 - 5 figues séchées
 - 6 abricots secs
 - 6 pruneaux
 - 1 branche de romarin
 - 1 cuillère à soupe de beurre fondu
 - sel et poivre
-
- ▶ Détaillez les fruits secs en petits dés.
 - ▶ Préchauffez le four à 180°C.
 - ▶ Plongez les blancs de dinde dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire à feu doux 10 min.
 - ▶ Egouttez. Emiettez les blancs de dinde, salez et poivrez. Mélangez les aux dés de fruits secs. Répartissez dans 4 assiettes.
 - ▶ Faites fondre le beurre à feu doux et badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu.
 - ▶ Déposez un brin de romarin sur chaque crottin, donnez un tour de moulin à poivre et enveloppez chaque fromage dans une feuille de brick.
 - ▶ Mettre à cuire 5 min dans le four préchauffé.
 - ▶ Déposez un crottin en feuille de brick dans chaque assiette et servez aussitôt.