

Filets de dinde à la Fourme d'Ambert



Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 filets de dinde
6 échalotes
500 g de tomates
1/3 l de fond de volaille
200 g de Fourme d'Ambert
1 œuf
4 c à s de crème fraîche
1 pincée de sucre
20 g de beurre
2 c à s d'huile
1 dl de Noilly
Sel et poivre de Cayenne

Saler les filets de dinde et les saupoudrer d'1 pincée de poivre de Cayenne. Les faire blondir à la poêle dans l'huile et réserver (ne surtout pas trop les cuire).

Hacher finement les échalotes. Peler et épépiner les tomates. Mettre un peu de beurre dans une sauteuse et y faire fondre sans coloration les échalotes. Ajouter les tomates avec 1 pincée de sucre et laisser revenir 5 mn. Mouiller avec le fond de volaille, porter à ébullition et laisser réduire presque à sec. Laisser refroidir et ajouter 50 g de Fourme d'Ambert émiettée et l'œuf

Escaloper les filets de dinde. Dans un plat allant au four alterner les morceaux de dinde avec une cuillère de la préparation aux tomates et mouiller ensuite avec 1/2 dl de Noilly. Passer au four préchauffé à 200° pendant 10 mn (15 mn dans mon four).

Pendant ce temps faire fondre doucement le reste de fourme d'Ambert dans 1/2 dl de Noilly et ajouter la crème fraîche. Bien mélanger et passer au chinois.

Accompagner de tagliatelles avec la sauce présentée à part.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>