



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Made with : Vite, beau et bon !*



Escalopes de dinde farcies aux épinards et à la mozzarella, sauce moutarde au mascarpone



INGREDIENTS : 2 personnes

2 escalopes de dinde fines
350 gr d'épinards
2 càs bombées de mascarpone
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 càs de moutarde de Dijon
½ boule de mozzarella
40 ml de vin blanc sec
Sel, poivre
Muscade
Beurre

PREPARATION :

Les escalopes

Préparer les épinards en éliminant les queues, bien les laver.

Dans une poêle faire blondir une échalote et une gousse d'ail finement hachées dans 2 càs de beurre. Ajouter les épinards et les faire cuire pendant une dizaine de minutes. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade râpée.

Déposer une escalope de dinde sur un film alimentaire. Vous pouvez l'aplatir avec votre rouleau à pâtisserie. Étendre une fine couche d'épinards sur l'escalope, ajouter des petits morceaux de mozzarella et rouler avec le film plastique. Bien serrer. J'ai fermé les extrémités avec un morceau de ficelle alimentaire.

Procéder de même avec la deuxième escalope.

Faire cuire dans le panier à vapeur pendant 25 minutes.

La sauce

Faire blondir une échalote hachée dans une càs de beurre. Ajouter le vin blanc et

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



la moutarde. Laisser réduire un peu, ajouter le mascarpone et le laisser fondre, saler et poivrer. Passer la sauce au chinois.

Dressage

Enlever le film des escalopes et les découper en biseau. Il restait un peu d'épinards, j'en ai déposé dans un cercle en inox et j'ai complété avec de la purée de pommes de terre. Déposer un peu de sauce dans chaque assiette. Servir immédiatement.