



Dinde au four

1h 30 min 

2 

20-25 min à 200°C 



Ingrédients

20 Biscottes Schär, 5 tranches de blanc de dinde, 200 g de carottes, 1 oignon rouge, 1 cuillère de persil haché, 1 cuillère de fines herbes hachées, 4 cuillères de beurre ramolli ou de margarine, 150 g de fromage genre Emmenthal, 2 œufs, 3 cuillères de graines de sésame, un pincée de sel, une pincée de poivre blanc, 3 cuillères d'huile

Préparation

émietter finement 4 biscottes. Saler et poivrer les tranches de dinde des deux côtés et les couper en lamelles pas trop larges. Couper les carottes et l'oignon en rondelles. Dans une poêle, mettre 1 cuillère d'huile et les carottes et laisser cuire pendant environ 5 minutes, et puis laisser refroidir. Râper le fromage avec le mixer et le mettre dans une terrine, ajouter les carottes, l'oignon, les œufs, les Biscottes émiettées, les graines de sésame et la moitié des fines herbes et du persil. Saler et poivrer. À part, amalgamer le beurre ramolli avec le reste du persil et des fines herbes et le tartiner sur les Biscottes. Disposer les Biscottes ainsi préparées dans un plat à four légèrement beurré. Recouvrir avec le mélange de carottes et d'oignon, disposer dessus les lamelles de dinde, ajouter 2 cuillères d'huile et faire cuire pendant environ 20-25 minutes à 200°C. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le four, mélanger un peu le dessus et laisser le plat dans le four pendant 10 minutes.

