



# Les Délices de Mimm

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



## Escalopes de dinde farcies aux noix et aux pommes caramélisées

Voici une petite recette toute simple et originale : des escalopes de dinde farcies aux pommes caramélisées et aux noix. Je les ai accompagnées d'une purée de céleri rave avec chips de parmesan et de mes petites pommes de terre en étoile.



### INGREDIENTS : 6 personnes

6 fines escalopes de dinde  
4 pommes Pink Lady  
2 càs de cassonade  
2 càs de beurre  
12 cerneaux de noix

### PREPARATION :

Eplucher les pommes et les découper en tranches. Les faire cuire dans le beurre et lorsqu'elles sont tendres ajouter la cassonade pour les caraméliser. Réserver  
Aplatir les escalopes en les tapant avec un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de film.

Etendre une escalope sur un film, répartir les tranches de pommes et 2 cerneaux de noix hachés grossièrement. Rouler en boudin serré avec le film et bien fermer soit avec un nœud, soit avec une ficelle de cuisine.

Procéder de même avec les 6 escalopes.

Faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.

Enlever le film, découper et servir.

**Les Délices de Mimm**

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