Recettes culinaires

FELLER MAITRANK

Rôti de dinde au FELLER Maitrank

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 gr de filet de dinde
- 30 gr de beurre
- 1 oignon
- 2 dl de fond de volaille
- 4 dl de FELLER Maitrank
- Sel, poivre
- 2 c à s de roux blanc
- 2 oranges pelées à vif en fines tranches
- persil haché

Préparation

- Mariner le rôti dans 3 dl de FELLER Maitrank pendant +/- une demi-heure
- Faire dorer la viande de tous les côtés à feu vif avec le beurre dans une cocotte. Ajouter l'oignon émincé et la marinade, saler et poivrer. Laisser mijoter 40 minutes
- Réserver le Rôti au chaud. Déglacer le jus au FELLER Maitrank et le fond de volaille et laisser réduire de moitié. Si nécessaire épaissir avec du roux
- Disposer le rôti en tranches avec la sauce et les tranches d'orange sur un plat et parsemer de persil haché.
- Accompagnement : pommes de terre nature, salade.

Notes personnelles