

# Iucullus succullus



## DINDE AUX MARRONS FAÇON JOJO

Préparation : 25 minutes  
Cuisson : 10 minutes  
(Pour 4 personnes)



### Les ustensiles :

- 1 passoire
- 1 mixer
- 1 assiette
- 1 économe
- 1 saladier
- 1 cuiller à soupe
- 1 poêle
- 4 cure-dents



### Les ingrédients :

- 4 escalopes de dinde très fines
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 œuf
- 1 bocal de 200 g de marrons au naturel en morceaux
- 2 pommes Royal Gala
- sel et poivre
- 15 g de beurre



Mélange la crème fraîche, l'œuf, le sel et le poivre. Mixe les marrons.

Épluche la pomme à l'économe et coupe-la en tout petits morceaux. Rajoute les marrons et les pommes dans le saladier.

Mélange et goûte pour rectifier l'assaisonnement : sel et poivre à ton goût.

Étale bien tes escalopes puis recouvre-les de farce avec une cuiller à soupe. Roule les escalopes bien serré et fixe-les avec un cure-dents.

Fais chauffer ta poêle et déposes-y un morceau de beurre.

Une fois le beurre fondu, dépose tes escalopes enroulées et fais-les dorer de tous les côtés.



Puis laisse-les cuire pendant 10 minutes environ en les retournant régulièrement avec une cuiller en bois.