



Autres volailles

Brochettes de dinde à la crème de girolles



25 min **10 min** **15 min** **0** **492**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

8 **Escalope(s) de dinde**
300 g **Girolle(s)**
100 ml **Crème fraîche épaisse**
0.5 botte(s) **Aneth**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Sel**
1 pincée(s) **Poivre**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Aneth**

Étape 1

Préparation des brochettes et de la crème

- 1 Eplucher et hacher grossièrement les oignons.
- 2 Eplucher et hacher grossièrement l'ail.
- 3 Laver rapidement les girolles et les parer si nécessaires.
- 4 Faire suer l'ail et l'oignon dans une poêle à l'aide d'une cuillère de beurre.
- 5 Ciseler l'aneth à l'aide d'un couteau éminceur.
- 6 Ajouter les girolles et faire cuire 10 minutes environ.
- 7 Garder quelques girolles cuits pour la décoration du plat.
- 8 Mélanger à la crème et passer au mixeur.
- 9 On peut réserver quelques girolles pour la décoration.
- 10 Y incorporer l'aneth. Saler, poivrer et réserver au chaud.
- 11 Découper les blancs de dinde en cubes de même taille.
- 12 Mettre les cubes de dinde sur les pics en bois.
- 13 Faire griller les brochettes au barbecue ou sous le grill du four pendant 10min environ.

Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler de l'aneth.
- 2 Dresser les brochettes dans des assiettes de service.
- 3 Napper les brochettes de crème de girolle puis disposer les girolles entières sur la crème.
- 4 Décorer les brochettes avec l'aneth ciselée et servir.