

Dinde aux fruits secs et Rocamadour en croûte



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Le Rocamadour est un palet de fromage de chèvre crémeux sec ou même très sec. Il entre dans la composition de nombreuses recettes.

Ingrédients

- 4 rocamadours
- 4 feuilles de brick
- 2 escalopes de dinde
- 5 figues séchées
- 6 abricots secs
- 6 pruneaux
- 1 branche de romarin
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- sel et poivre

Préparation

- 1 Découpez les fruits secs en petits dés.
- 2 Préchauffez votre four à 180°C.
- 3 Plongez les blancs de dinde dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez cuire à feu doux 10 mn.
- 4 Egouttez. Emiettez les blancs de dinde, salez et poivrez. Mélangez les aux dés de fruits secs. Répartissez dans 4 assiettes.
- 5 Faites fondre le beurre à feu doux et badigeonnez les feuilles de brick de beurre fondu.
- 6 Déposez un brin de romarin sur chaque rocamadour, donnez un tour de moulin à poivre et enveloppez chaque fromage dans une feuille de brick.
- 7 Mettre à cuire 5 mn dans le four préchauffé.
- 8 Déposez un Rocamadour en feuille de brick dans chaque assiette et servez aussitôt.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

