
Gélinotte en trompe l'oeil

Ingrédients

- ½ poitrine de dinde, désossée et fendue dans le sens de l'épaisseur (réserver la peau de la poitrine)
- 3 c. à table de riz cuit
- 1 c. à table de pignons
- 4 gouttes de sauce tabasco
- Sel
- 1 jaune d'oeuf cru
- 1/3 tasse de vin rouge
- 1/3 tasse de cidre
- 1 gros oignon haché finement
- 5 olives noires coupées en languettes

Préparation

- Farcir la poitrine avec le mélange de riz, pignons, olives, sauce tabasco et jaune d'oeuf (assaisonné avec un peu de sel).
- La rouler, l'enrouler de sa peau et la ficeler solidement.
- Faire revenir le rouleau dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Ajouter les oignons, les olives entières, le vin et le cidre. Couvrir et laisser braiser environ 3/4 d'heure, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Rectifier la sauce, au goût. Egoutter et servir en tranches moyennes, avec ou sans la sauce.

Note : Cette recette permet au chasseur malchanceux de savourer ce qui ressemble étrangement à de la gélinotte huppée.