

## Roulades de dinde à la tapenade et tomates séchées



Pour 4 personnes

- 600 g de tranches de dinde, coupées fines
- de la tapenade
- des tomates séchées à l'huile
- sel, poivre, huile d'olive

Assaisonner les tranches de sel et poivre, tartiner d'une fine couche de tapenade, garnir chaque tranche de deux ou trois tomates séchées.

Rouler et fixer avec un cure-dents.

Dans une poêle, dorer les roulades de tous côtés à l'huile d'olive.

- 1 à 2 dl de Noilly-Prat
- 1 à 2 dl de bouillon de volaille

Déglacer, dissoudre les sucs.

Laisser cuire à couvert pendant 5 à 10 minutes (selon l'épaisseur des roulades). La volaille doit toujours être bien cuite.

Variante :

On peut remplacer la dinde par des blancs de poulet, coupés en deux dans l'épaisseur et bien aplatis.

[www.deleze.name/antoinette/Recettes/](http://www.deleze.name/antoinette/Recettes/)

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)