

Poitrine de dinde en croûte

Pour 8 à 10 personnes: 1 poitrine de dinde (env. 1,5 kg), 1 petit chou frisé, sel, poivre, 4 c. à soupe de beurre, 6 c. à soupe d'herbes mélangées (thym, marjolaine, persil, estragon), 2 gousses d'ail, 500 g de pâte feuilletée, 250 g de pancetta (charcuterie) ou lard fumé, 1 blanc d'œuf, 2 jaunes d'œuf.

Abaisser la pâte en un carré d'env. 3 mm d'épaisseur. Couvrir de feuilles de chou. Laisser de tous les côtés un bord de 5 mm environ. Couvrir le milieu du carré de quelques tranches de pancetta ou de lard. Poser la viande dessus. Saupoudrer les herbes sur la viande. Couvrir la surface et les côtés avec le reste de pancetta. Couvrir le tout avec les feuilles de chou. Enduire les bords avec le blanc d'œuf et fermer la pâte de tous côtés. Pour la cuisson, la fermeture doit se trouver dessous. Enduire toute la surface avec le jaune d'œuf et décorer avec les restes de pâte. Mettre au frais env. 30 min.

Préchauffer le four à 220° C. Enduire encore une fois la surface avec le jaune d'œuf et glisser au four chaud. Cuire 10 min. à 220° C, puis réduire la température à 200° C et cuire encore 50 min. Au bout de 30 min., couvrir avec un papier d'aluminium. Avant de servir, laisser reposer encore 5 à 10 min. au four ouvert et déclenché. Couper à table ou au moment de servir.