

Sandwich farci à la dinde



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	25-35 min	15-19 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ :		
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Baguettine aux canneberges 60BGCR
Quantité 1

Compote de canneberge
(voir la suite de la recette)

Poitrine de dinde rôtie

Fromage Havarti

Farce aux fines herbes
(voir la suite de la recette)

Aioli d'ail
(recette ci-bas)

Feuilles de roquette

Aioli à l'ail

½ tasse Mayonnaise

1 Gousse d'ail finement rapée

1 c. à thé Jus de citron

1 Pincée de sel et de poivre

/ Préparation

ÉTAPE 1

En premier, faire l'aioli. Mélanger tous les ingrédients ensemble et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

ÉTAPE 2

Trancher sur la longueur, beurrer et légèrement griller le pain. Étaler ensuite la compote de canneberges sur un seul des morceaux du pain.

ÉTAPE 3

Ajouter des morceaux de dinde.

ÉTAPE 4

Ajouter une tranche de fromage Havarti sur la dinde.

ÉTAPE 5

Ajouter une bonne quantité de farce aux fines herbes.

ÉTAPE 6

Ajouter quelques feuilles de roquette.

ÉTAPE 7

Étendre l'aioli à l'ail sur la moitié supérieure de la baguettine.

Sandwich farci à la dinde (suite)



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	25-35 min	45 -55 min	
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ :			
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch	APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Baguettine aux canneberges 60BGCR
Quantité 1

¾ tasse	Beurre
1	Oeuf
1 tasse	Oignons coupés en dés
1 tasse	Céleris coupés en dés
1 ½ tasse	Bouillon de poulet
1 c. à table	Sauge et persil frais

Compote de canneberges

1 lb	Canneberges fraîches
1 tasse	Eau
½ tasse	Sucre blanc
½ tasse	Sucre brun
3 morceaux	Pelure d'orange
1	Orange (pour le jus)
1	Bâton de cannelle
3	Anise étoilée

/ Préparation

FARCE POUR LES BAGUETTINES AUX CANNEBERGES

ÉTAPE 1

Couper grossièrement la baguettine aux canneberges à l'avance et laisser reposer pendant une journée entière.

ÉTAPE 2

Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir les oignons et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Assaisonner avec du sel et du poivre au goût. Incorporer ensuite les herbes fraîches.

ÉTAPE 3

Dans un bol, fouetter l'oeuf et le bouillon de poulet. Réserver.

ÉTAPE 4

Mélanger les légumes sautés et les morceaux de pain. Mélanger jusqu'à ce que le pain soit bien enrobé.

ÉTAPE 5

Verse le mélange de bouillon et d'oeuf sur les légumes et le pain, et s'assurer que tout soit bien imbibé.

ÉTAPE 6

Mettre le tout dans un plat allant au four et cuire à 350F pendant environ 45 minutes.

COMPOTE DE CANNEBERGES

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et placer sur le feu moyen-vif. Porter à ébullition.

ÉTAPE 2

Une fois le mélange arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi.

ÉTAPE 3

Laisser refroidir et réfrigérer jusqu'à utilisation.