

Filets de Dinde à la Tapenade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDE 600-700g
- LARD PETIT DEJEUNER 16-20 tranches
- TAPENADE OLIVES NOIRES
- SAUGE
- POIVRE

Recette:

- Taillez le filet de dinde en aiguillettes.
- Tartinez un peu de tapenade d'olives noires sur une face et ajoutez un peu de sauge ciselée. Poivrez.
- Enroulez délicatement le morceau de volaille dans une tranche de lard petit-déjeuner.
- Faites griller les roulades sur la plancha bien huilée.

