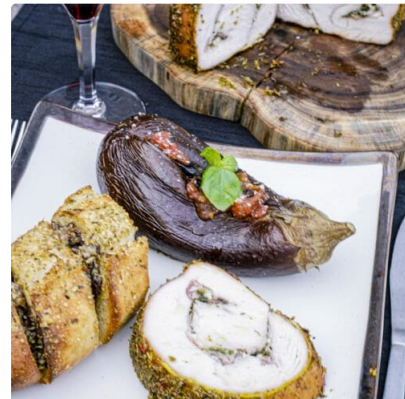


# Dinde farcie comme une porchetta



TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

TEMPS DE CUISSON

2 h

TEMPS TOTAL

2 h 15 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Italienne



## INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de dinde
- gros sel et poivre noir
- 1 cuillère à soupe de flocons de piment
- 2 cuillères à soupe de romarin frais haché
- une dizaine de feuilles de sauge fraîche
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- 2 cuillères à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à soupe d'origan ou de marjolaine
- le zeste d'1 citron
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil
- 1/4 tasse de pignons de pin
- 5 tranches de coppa
- Mélange d'assaisonnement aux épices pour pizza

## INSTRUCTIONS

1. Avec un couteau bien aiguisé, ouvrez le filet de dinde et aplatissez-le. Assaisonner les deux côtés avec du sel et du poivre.
2. Répartir tous les autres ingrédients sur un côté de la viande, en commençant par la Coppa. Roulez-le et attachez-le juste assez pour le fixer. Huiler la viande et saupoudrer d'assaisonnement à pizza.
3. Préchauffer votre gril pour une cuisson indirecte, plaque de saisie fermée à 225°F (110°C). Fumer la viande jusqu'à une température interne de 68°C (155°F).



MOTS CLÉS

dinde, italie, porchetta