

Pain farci au dindon, brie et bleuets

RECETTES - NOËL - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 ½ tasse (375 ml) de dindon Exceldor, cuit et effiloché
- Une grosse miche de pain
- gros camembert ou un brie triple crème
- 1 pot de confiture aux bleuets et romarin Tigidou
- Bleuets frais, romarin et noix caramélisées pour la décoration

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. À l'aide de la meule de fromage, déterminez la grosseur du trou nécessaire pour insérer ce dernier dans la miche de pain.
3. Couper le dessus du pain et retirer la mie.
4. Déposer la moitié de la confiture au fond de la miche de pain.
5. Déposer ensuite le poulet effiloché.
6. Mettre la meule de brie sur le poulet et recouvrir du reste de la confiture.
7. Fermer en déposant le dessus du pain.
8. Envelopper la miche de papier d'aluminium et la déposer dans un plat à cuisson.
9. Enfourner le tout pendant 45 minutes.
10. Servir chaud !