

ROTOLO DI TACCHINO, CREMA DI PISELLI



Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 4 fettine di tacchino molto sottili - 4 fettine di prosciutto di Parma - 2 rametti di timo - 800 g di piselli - 2 cipollotti - o 4 cucchiaini di cipolla tritata - 50 g di burro + 1 noce di burro - 200 ml di panna acida - 4 cucchiaini di cerfoglio tritato - Pepe nero - Sale fino

1. Versare un litro di acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Mettere i piselli in un cestello vapore, mettere il coperchio e farli cuocere per 15-20 min a 100°C. Scolarli, metterne da parte 600 g e frullare il resto per fare una crema.
2. Preparare le fettine di tacchino, cospargerle di timo, posare sopra una fetta di prosciutto e un cucchiaino di crema di piselli, arrotolarle e farle tenere con uno stuzzicadenti o con spago da cucina.
3. Mettere i rotolini nel cestello del Cuiseur Vapeur, mettere il coperchio e far cuocere per 15 minuti.
4. Far saltare le cipolle tritate con una noce di burro, aggiungere la panna, la crema di piselli rimanente, il burro, il sale e il pepe. Far cuocere 5 min., frullare di nuovo e filtrare.
5. Riscaldare i piselli per 5 minuti. Versare la crema di piselli nel piatto da portata, posare sopra i rotolini, circondare con i piselli e cospargere con il cerfoglio.

Consigli del cuoco :

Si può anche servire con patate al vapore.

