

## "C'est de la dinde !" : Mallory Gabsi x My Little Paris Kids

Pour sa dernière année en tant qu'ambassadeur de la campagne "C'est de la dinde!" co-financée par l'Union européenne, et pilotée par le CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française), le Chef Mallory Gabsi partagera ses secrets pour cuisiner la viande de dinde avec My Little Paris Kids le 8 décembre prochain.

**C'EST DE LA  
DINDE!**  
DE NOS RÉGIONS, DE QUALITÉ,  
GARANTIE PAR LES NORMES  
EUROPÉENNES



*"C'est toujours un plaisir pour moi de faire découvrir mes recettes et de transmettre mes astuces de cuisine, surtout aux enfants. J'ai hâte de leur partager toutes les connaissances que j'ai pu acquérir lors de ces deux années en tant qu'ambassadeur de la campagne "C'est de la dinde!".*

### ÉVÈNEMENT

Si la dinde est la viande de référence à Noël, il s'agit également d'une viande que l'on peut consommer toute l'année et sous différentes formes puisqu'elle est une des viandes les plus faciles à cuisiner. Et pour cause, la recette que **Mallory Gabsi** cuisinera avec 7 petits chanceux, dans la verrière de My Little Kids à Paris, le 8 décembre prochain, est une recette gourmande à la dinde.

En plus d'être facile à cuisiner, la dinde convient aux petits comme aux grands. Partenaire des jeunes, elle est une viande essentielle pour le développement de leur croissance. Tendre et généreuse, elle permet de couvrir une grande partie de leurs besoins journaliers en protéines.

Et pour plus d'idées recettes savoureuses à base de dinde, retrouvez le célèbre **cordons bleus de dinde** du Chef **Mallory Gabsi** !



### SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour en savoir plus sur la **volaille européenne**, rendez-vous sur le site et les réseaux sociaux de la campagne. Vous y trouverez également les **recettes et astuces** de notre chef ambassadeur Mallory Gabsi :



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Plaisir d'Europe



## CORDON BLEU DE DINDE REVISITÉ

### INGREDIENTS



2 personnes

#### Pour la garniture :

- Un filet de dinde
- Peau de dinde
- 4 tranches de Jambon de dinde
- 25 g d'emmental
- 2 branches de thym
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de Fleur de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Poivre

#### Pour la sauce :

- 1 botte de cresson
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse

### CONTACT PRESSE :

Sopexa France : Pauline BOUDARD  
Ligne directe : +33 (0)1 55 37 50 34  
Mobile : +33 (0)6 12 86 39 33  
Mail : pauline.boudard@sopexa.com

## PREPARATION



30 min + 10 min

**1/ Préparation de la dinde** Tailler le blanc de dinde en deux sur la longueur. Enfermer chaque morceau de dinde entre deux films alimentaires. Battaer les morceaux avec le dos d'une casserole pour aplatir au maximum la dinde. Les sortir et les assaisonner. Ajouter une tranche de jambon de dinde au-dessus de chaque morceau, râper de l'emmental et ajouter du thym.

**2/ Préparation du cordon bleu** Couper les deux extrémités pour avoir une préparation de forme carrée ou rectangulaire. Rouler le filet de dinde sur lui-même puis le poser dans un film alimentaire pour l'enrouler de nouveau, en serrant le plus possible pour chasser tout l'air. Retirer le film alimentaire. Aplatir et tailler la peau de dinde pour ensuite rouler la préparation dedans en serrant. Ficeler le tout.

**3/ Préparation de la sauce** Blanchir le cresson dans de l'eau bouillante salée puis le refroidir dans de l'eau glacée. Le mixer et le passer au chinois jusqu'à obtenir une purée de cresson. Faire revenir des échalotes dans une poêle. Assaisonner puis mouiller avec du vin blanc et faire réduire à sec. Ajouter la crème liquide et laisser cuire 10 à 15 minutes. Ajouter la crème fraîche épaisse. Passer cette deuxième préparation au chinois fin. Dans une casserole : mélanger le tout au fouet.

**4/ Cuisson** Mettre de l'huile dans une poêle chaude et ajouter de l'ail et du thym. Laisser chauffer moins d'une minute, pour ne pas trop cuire l'ail. Colorer le cordon bleu dans la poêle sans le cuire. Enlever la corde et le remettre 1 minute à la poêle. Déposer le cordon bleu sur une grille et laisser reposer 5 minutes. Enfournier 3 à 5 minutes à 200 degrés.

**5/ Dressage** Couper le cordon bleu en plusieurs morceaux et les placer dans une assiette. Ajouter une pincée de fleur de sel et une de piment d'Espelette. Disposer la sauce dans un petit récipient à côté.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Plaisir d'Europe