

ROTI DE DINDE AU MIEL

Ingrédients :

- 1 rôti de dinde d'environ 1 kg.
- 2 oignons
- 200 g. de lardons fumés
- 2 cuillères à soupe de miel
- Sel, poivre

Allumer le four sur th. 5 (150°).

- Hacher les oignons et les mettre avec les lardons dans un plat de la taille du rôti, allant au four.
- Poser le rôti dessus.
- Badigeonner le dessus du rôti avec le miel.
- Saler modérément et poivrer.

Cuire au four à 150 ° pendant 1h à 1h30.

Retourner à mi-cuisson.

BON APPETIT !!