



Cuisse de dinde à la moutarde

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 1H45MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

PRÉCHAUFFER LE FOUR TH 8 (240°C)

COUPER, ÉPÉPINER LES TOMATES.

PELER, LAVER LES POMMES DE TERRE, COUPER EN RONDELLES DE 0,5 CM.

ETAPE 2

MÉLANGER, LA CRÈME ET LA MOUTARDE DANS UN BOL AVEC LE SEL ET LE POIVRE.

PIQUER LA CUISSE DE DINDE AVEC DE PETITS MORCEAUX D'AIL.

METTRE DANS UN PLAT POUVANT ALLER AU FOUR AVEC LES TOMATES ET LES POMMES DE TERRE. POSER LA CUISSE DE DINDE SALÉE, POIVRÉE ET AILLÉE. ARROSER AVEC L'HUILE ET L'EAU.

INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERS)

- 2 TOMATES
- 1 C.À.S DE MOUTARDE DE DIJON
- 1 C.À.S DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 C.À.S D'HUILE ET 2 CUILLÈRES À SOUPE D'EAU
- POIVRE
- SEL
- 1 CUISSE DE DINDE ASSEZ GROSSE
- 800 G DE POMME DE TERRE
- 2 GOUSSES D'AIL

ETAPE 3

METTRE AU FOUR 45 MN, RETOURNER À MI-CUISSON. AU BOUT DE CES 45 MIN, TARTINER UNE FACE DU MÉLANGE CRÈME MOUTARDE ET LAISSER CUIRE 15 MIN, PUIS RETOURNER LA CUISSE, TARTINER L'AUTRE FACE ET LAISSER CUIRE 15 MIN.

DÉGUSTER !!!

Recette
proposée par

