

# Cuisse de dinde au curry

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 2 h

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 cuisse de dinde
  - Eau
- Huile d'olive
- 8 pommes de terre
  - Curry
- Poivre / Sel

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Eplucher les pommes de terre, et coupez-les en 4

Dans un plat allant au four, mettre la cuisse de dinde et les pommes de terre

Recouvrir le tout de curry.

Saler, poivrer

Arroser le tout avec un peu d'huile d'olive et d'eau

Enfourner pour 2 h à 180°C (Th.6)

Arroser régulièrement en veillant à ce que les pommes de terre soient toujours dans le jus, et retourner la viande de temps à autre

Si vous voyez qu'il n'y a pas suffisamment d'eau pendant la cuisson, n'hésitez pas à en remettre.

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**