

Ragoût de cuisse de dinde

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h 30

Ingédients pour 4 personnes

- 1 cuisse de dinde
- 300 g de flageolets verts en boîte
 - 250 g de carottes
 - 450 g de pommes de terre
 - 1 cuil à soupe d'oignon
 - 1 bonne cuil à café d'ail
- 1 bouquet garni (Thym, Laurier)
- 1 cuil soupe d'huile d'olive
- 2 cuil à café de sel / Poivre

Préparation :

Faire dorer la cuisse de dinde dans une cocotte avec l'huile d'olive sur chaque face pendant 6 min env.

Eplucher les carottes et pommes de terre, couper les carottes en fines lamelles et les pommes de terre en petits cubes

Ajouter l'oignon, les flageolets et leur jus, mettre une boîte d'eau, l'ail, le thym et le laurier

Ajouter les carottes, les pommes de terre, saler et poivrer et laisser cuire au minimum 1 h 30

Si le jus diminue trop vite baisser le feu et remettre un peu d'eau chaude et poursuivez la cuisson

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline

ASTUCE :

Si vous préférez prendre des flageolets verts cru, il vous suffira de les faire tremper 2 h au moins dans l'eau avant de les cuire