

Cuisse de dinde sucrée-salée

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h 15

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 cuisse de dinde
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 1 cuil à café d'ail
- 1 bière blonde
- 20 cl de bouillon de volailles
- 2 cuil à soupe de concentré de tomates
 - 3 pommes
 - 1 cuil à café de cannelle
 - 1 clou de girofle
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

Préparation :

Faire dorer la cuisse de dinde des 2 cotés dans un faitout avec un peu d'huile.

Ajouter l'oignon et l'ail et laisser dorer quelques instants.

Saler, poivrer.

Mouiller avec la bière et le bouillon et porter à ébullition (garder un peu de bière ou de bouillon pour diluer avec le concentré de tomates).

Ajouter le concentré de tomates dilué, la cannelle et le clou de girofle.

Laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 1 h en retournant la cuisse régulièrement et en mouillant avec un peu d'eau ou de bière si nécessaire.

Ajouter les pommes pelées et coupées en quartiers.

Laisser mijoter encore 10 min.

Vous reste plus qu'à passer à table.

Accompagner d'une bonne purée maison.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Céline