

Cuisse de dinde curcuma et crème de coco

● Difficulté : Facile

● Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h 30

Ingédients pour 4 personnes :

- 1 Cuisse de dinde
- 20 cl de crème de coco
- 1 cuil à soupe de curcuma
- Sel / Poivre
- 1 cuil à café d'ail
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'eau

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Placez la cuisse de dinde dans un plat allant au four

Badigeonnez-la d'un filet d'huile d'olive.

Dans un bol, verser la crème de coco, ajouter le curcuma, l'ail, le sel et le poivre,
bien mélanger et badigeonner la cuisse de dinde sur toutes les faces

Enfourner à 180°C (Th.6) pour 1 h à 1 h 30 selon la grosseur de la cuisse.
Au 3/4 de la cuisson ajouter le verre d'eau et finir la cuisson.

Servir avec des endives pour ma part, mais vous pouvez très bien l'accompagné
de pâtes, riz, semoule etc...

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!