

Cuisse de dinde à la dijonnaise

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 30

Ingédients pour 4 personnes :

- ◆ 1 cuisse de dinde
- ◆ 800 g de pomme de terre
- ◆ 2 tomates
- ◆ 2 cuil à soupe de moutarde
- ◆ 2 cuil à soupe de crème fraîche
- ◆ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ◆ 2 cuil à soupe d'eau
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ Sel / Poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Piquez la cuisse de dinde avec de petits morceaux d'ail, puis placez-la dans un plat ou cocotte comme je l'ai fait

Pelez, lavez les pommes de terre, coupez-les en morceaux pas trop gros et placez-les autour de la cuisse de dinde

Coupez les tomates en morceaux pas trop gros et placez-les aussi dans la cocotte ou plat.

Recettes de Caline

Salez et arrosez le tout avec l'huile et l'eau.

Enfournez pour 45 min, en retournant la cuisse à mi-cuisson.

Pendant ce temps, mélangez, la crème et la moutarde dans un bol avec le sel et le poivre.

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...

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!