

Cuisse de dinde curcuma et crème de coco

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h à 1 h 30

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 cuisse de dinde
- ✓ 20 cl de crème de coco (ou lait de coco)
- ✓ 1 cuil à soupe de curcuma
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 20 cl d'eau

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Badigeonnez la viande avec un filet d'huile d'olive.

Salez, poivrez la cuisse.

Saupoudrez d'ail et de curcuma.

Déposez la cuisse de dinde dans un plat allant au four
et y verser la crème (lait) de coco

Direction le four pour 1 h à 1 h 30 en la retournant régulièrement.

Au bout de 3/4 cuisson, ajoutez l'eau et poursuivre la cuisson.

Accompagnez de pâtes ou d'une bonne poêlée de légumes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!