

Cuisse de dinde à la forestière

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

1 cuisse de dinde de 800 g environ	1 cuil. à café de thym séché
1 boîte de champignons de Paris	2 feuilles de laurier
50 cl de bouillon de volaille	1 cuil. à soupe de farine
12.5 cl de vin blanc sec	1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
1 gros oignon	1 cuil. à soupe d'huile d'olive
	Sel & poivre

Préparation :

Préparez votre bouillon de volaille avec 2 cubes de bouillon et 50 cl d'eau et faites chauffer à feu doux

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile à feu moyen.

Faites revenir la cuisse de dinde pendant environ 3 mins afin qu'elle soit légèrement dorée puis retournez la et faites de même pour l'autre côté. Réservez.

Epluchez et coupez finement l'oignon

Mettez le dans la cocotte et faites le colorer

Saupoudrez de farine, ajoutez le vin blanc, le bouillon de volaille, le thym, le laurier.

Mélangez l'ensemble, remettez la cuisse de dinde. Ajoutez les champignons égouttez et rincez

Salez, poivrez.

Couvrez et faites cuire à feu moyen doux pendant environ 1 h.

Retirez la cuisse et coupez la en morceaux sur une planche.

Ajoutez la crème fraîche dans la cocotte, mélangez puis remettez les morceaux de viande. Mijotez 2 à 3 min avant de servir.

Vous reste plus qu'à passer à table

Accompagnez de pâtes de votre choix ou d'une bonne purée maison

Bon appétit à toutes & tous !!