

Cuisse de dinde aux marrons

CUISIMAGES

Réf :
3361

Type :
Volaille

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
20 + 40 min
A 200 °C

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 cuisse de dinde de 700 g
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 1 échalote
- 500 g de marrons entiers cuits
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 verre de vin blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Pelez et coupez l'échalote finement.
Epluchez les carottes et coupez les en petits dés.

Dans une poêle, faites suer l'échalote 3 min sur feu doux avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Ajoutez les carottes, laissez cuire 5 min.



Lavez les courgettes et coupez les également en dés.

Ajoutez les courgettes, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau, salez, poivrez.
Couvrez et laissez cuire 10 min sur feu moyen.

Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.



Pendant ce temps, désossez la cuisse de dinde :
- coupez la chair qui se trouve sur l'os d'un coup de couteau,
- glissez tout simplement la lame le long de l'os, la chair s'écarte facilement.



Garder quelques marrons entiers pour la décoration, et écraser le reste à la fourchette.
Ajoutez la crème fraîche et mélangez bien le tout.

Mélangez la moitié de la purée de marron avec la moitié des légumes.



Etalez la volaille sur la plaque du four préalablement graissée (en pensant à préparer les ficelles dessous). Répartissez la farce aux marrons sur la volaille puis formez un rouleau que vous maintiendrez à l'aide des ficelles.
Enfournez à 200°C pendant 40 min.



Répartissez le reste des légumes dans des ramequins en étalant dessus le reste de purée de marron.

Enfournez les ramequins 15 min avant la fin de cuisson.
Démoulez chaud.



Conseils
Variante
Vin

Préparez une sauce avec un fond de volaille.

Saint-Émilion