

Cuisse de dinde à la moutarde

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 15

Les ingrédients pour 3 personnes :

1 cuisse de dinde (900 g environ)

400 g de tomates concassées

1 gousse d'ail

750 g de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte)

20 cl de crème fraîche liquide

1 oignon

3 belles c à s de moutarde de Dijon

Sel et poivre du moulin

2 c à s d'huile

Peler les pommes de terre, les laver, les essuyer et les couper en tranches de 0,5 cm.

Mettre la crème fraîche et la moutarde dans un bol, assaisonner et mélanger.

Retirer la peau de la cuisse de dinde, faire 6 entailles dans la chair et y mettre la gousse d'ail coupée en 6 éclats. Peler et hacher l'oignon.

Mettre les pommes de terre, l'oignon haché et les tomates concassées dans un plat à gratin suffisamment grand pour contenir la cuisse de dinde. Saler et poivrer, verser l'huile et autant d'eau.

Mélanger le tout et poser la cuisse de dinde sur les légumes. Mettre dans le four préchauffé à 250° (240° dans mon four) et cuire 45 mn en retournant la cuisse à mi-cuisson. Après 45 mn tartiner la cuisse de dinde avec une partie de la crème à la moutarde et cuire à nouveau 15 mn. Puis retourner la cuisse, badigeonner l'autre côté avec la crème à la moutarde et répartir le restant de crème sur les légumes. Cuire à nouveau 15 mn. Servir très chaud dans le plat de cuisson.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>