

Dinde Normande

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- DINDE	750-800g de roti
- CAROTTE(S)	3-4
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ÉCHALOTE(S)	1
- CIDRE BRUT	50 cl
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- PERSIL	
- MAÏZENA	2 càs pour lier la sauce
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Couper le rôti de dinde en morceaux style carbonades.
- Emincez finement l'échalote et l'ail.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre de cuisson. Ajouter les morceaux de dinde coupés.
- Laissez cuire à feu vif quelques minutes afin de colorer la viande. Remuez de temps en temps. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite l'échalote, l'ail et les carottes précuites.
- Arrosez avec le cidre et faites cuire doucement à couvert pendant 30 minutes.
- Après 15 minutes, ajoutez la crème fraîche.
- En fin de cuisson, liez la sauce sur feu vif avec un peu de maïzéna.
- Terminez en ajoutant le persil frais ciselé puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.

