

DINDE GRILLÉE, PURÉE À LA NOIX DE COCO

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1 kg (pour purée) |
| - CITRON(S) VERT(S) | 1 |
| - LAIT DE COCO | 2 x 165 ml |
| - FILET(S) DE DINDONNEAU | 750g |
| - BEURRE | |
| - PERSIL | |
| - ROQUETTE (SALADE) | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - VINAIGRETTE | à base de mayonnaise |

Recette:

- Epluchez les pommes de terre, coupezles en morceaux et faites-les cuire au moins 20 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Egouttez-les.
- Prélevez le zeste du citron vert et ajoutez-le au lait de coco. Chauffez légèrement.
- Ecrasez les pommes de terre en purée. Ajoutez le lait infusé au citron vert (filtré), sel et poivre. Ajoutez encore un peu de beurre et homogénéisez le tout.
- Pendant ce temps , faites griller les filets de dinde de chaque côté.
- Servez la purée et les filet de dinde avec la roquette et sa vinaigrette.

