

Carbonades de Dinde Marengo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CARBONADES DE DINDE	800g
- LARDONS	200g fumés
- ECHALOTE(S)	4
- TOMATE(S)	3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- OLIVE(S) NOIRE(S)	100g dénoyautées
- VIN BLANC SEC	15 cl
- BOUILLON DE VIANDE	1 cube
- THYM	
- ROMARIN	
- MARJOLAINE	
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- MAIZENA	U n peu



Recette:

- Coupez les morceaux de dinde en gros dés.
- Emincez les échalotes. Nettoyez et coupez les champignons. Pelez et concassez les tomates.
- Dans une cocotte, faites revenir les dés de dinde dans du beurre de cuisson chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites-en de même avec les lardons. Réservez.
- Dans la même cocotte, faites suer les échalotes puis ajoutez l'ail en poudre et les champignons. Laissez cuire 2 minutes puis incorporez les tomates concassées, les olives, le vin et les épices. Salez et poivrez puis laissez mijoter 10 minutes à couvert.
- Remplacez enfin les morceaux de dinde et les lardons dans la cocotte, couvrez de bouillon de viande (eau + 1 cube) et poursuivez la cuisson 40 minutes.
- Pour lier la sauce, ajoutez un peu de maizéna en fin de cuisson.

Accompagnement:

Servez avec de la semoule, des pâtes coupées ou de la purée.