

Bourguignon de Dinde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- DINDE	800g en rôti
- CAROTTE(S)	8
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- LARDONS	200g fumés
- OIGNON(S)	1
- VIN ROUGE	250 ml
- BOUILLON DE VOLAILLE	250 ml (1 cube)
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu

Recette:

- Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles avec la mandoline.
- Faites-les cuire avec un peu d'eau et de sel au micro-onde (4 minutes) couvertes de film alimentaire.
- Emincez l'oignon.
- Coupez le rôti de dinde en morceaux.
- Détaillez les champignons en morceaux.
- Dans une grande cocotte, faites revenir les morceaux de dinde dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Incorporez les lardons et l'oignon. Remuez et laissez revenir quelques instants.
- Ajoutez ensuite les champignons, l'ail, le laurier et les carottes. Laissez étuver quelques instants.
- Mouillez enfin avec le vin et le bouillon. Poivrez généreusement.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 50 minutes.
- Au moment de servir, remontez le feu et liez la sauce avec un peu de maïzéna.

Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.

