

Mijotée de Dinde à la Chicorée et aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 h 15 min

Ingrédients:

- DINDE	4 - 5 cuisses
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- POIREAUX ENTIER(S)	2
- CELERI	1 branche (vert)
- FARINE	2 c à soupe
- BIERE BRUNE	1 Ciney
- THYM	
- ROMARIN	
- LAURIER	2 feuilles
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe
- CHICORÉE	1 c à s de poudre dans 2 c à s d'eau
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	



Recette:

- Coupez les cuisses de dinde en tronçons avec une hache à viande.
- Faites-les dorer dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Emincez l'oignon et ajoutez-le à la volaille. Remuez pendant 2 minutes.
- Saupoudrez alors de farine et mélangez pour enrober convenablement la viande.
- Arrosez alors avec la bière et la même quantité d'eau. Salez, poivrez et ajoutez le thym, le romarin et le laurier. Couvrez et laissez mijoter 75 minutes en remuant de temps en temps.
- Nettoyez et coupez les légumes (carottes, poireaux et céleri) avec le coupe-légumes (finement). Placez-les dans un plat avec un peu d'eau et fermez avec un film alimentaire. Faites cuire au micro-onde pendant 7 minutes.
- Mélangez la cassonade avec la chicorée et la moutarde.
- Lorsque le temps de cuisson de la volaille est écoulé, ajoutez-y le mélange à la chicorée ainsi que les légumes précuits. Laissez encore mijoter pendant 25 – 30 minutes.
- Servez enfin ce plat avec un tour de poivre.

Remarque:

Servez avec des frites ou des pâtes fraîches