

Carbonades de Dinde au Vin Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CARBONADES DE DINDE	1 kg
- VIN ROUGE	50 cl
- COULIS DE TOMATES	250g
- CAROTTE(S)	4
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- OIGNON(S)	1
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	
- MAIZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Coupez le poivron en fines lamelles.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe-légumes.
- Détaillez les carbonades en morceaux si nécessaire.
- Dans une cocotte, faites revenir la volaille dans du beurre chaud jusqu'à coloration. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même cocotte, ajoutez un peu d'huile puis ajoutez l'oignon émincé, le poivron, les dés de carottes et de champignons. Remuez quelques minutes. Saupoudrez de thym puis salez et poivrez.
- Remplacez la volaille dans la cocotte.
- Arrosez avec le coulis de tomates et le vin. Intégrez ensuite le cube de bouillon et le laurier.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez cuire doucement pendant 1 h 15 min en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, liez la sauce avec un peu de maizéna si nécessaire.

Remarque:

Accompagnez de riz