

BLANQUETTE DE DINDE AUX LEGUMES OUBLIES

Ingrédients (8 personnes)

3 c à s d'huile de colza
20 cl de bouillon de volaille ou 20 cl d'eau + 1 cube de bouillon dégraissé
1 c à s de thym séché + ½
3 feuilles de laurier
Poivre au goût
¼ x 2 de c à c de sel
300g d'oignons jaunes ou 2 gros
400g de potiron muscade
400g de panais
400g de boule d'or
400g de topinambours
300g de crosnes
400g de châtaignes surgelées ou fraîches épluchées ou 1 bocal au naturel
8 morceaux de blanquette de dinde

Préparation

Étape 1 :

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile à feu vif, faites dorer les morceaux de viande sur toutes les faces. En même temps, épluchez les oignons et coupez-les en lamelles. Réservez la viande dans un récipient à part au fur et à mesure qu'elle est dorée.

Faites revenir les oignons environ 2 minutes. Ils doivent être légèrement dorés.

Ajoutez le bouillon de volaille, le thym, le laurier, mélangez.

Remettez la viande, salez et poivrez. Faites cuire à feu doux et comptez 45 minutes.

Étape 2 :

Pendant que la dinde cuit, lavez, épluchez et taillez les légumes en gros dés. Brossez les crosnes.

Étape 3 :

Enlevez la moitié de la viande, ajoutez les légumes. Mettez les châtaignes seulement si elles sont surgelées ou fraîches. Assaisonnez et saupoudrez la ½ cuil de thym, mélangez de façon à ce que les légumes soient enrobés avec la sauce ou ajoutez du liquide au besoin. Remettez la viande à feu moyen vif, comptez 10 minutes à partir de l'ébullition.

Étape 4 :

Au bout de ce temps ajoutez les châtaignes si elles sont en conserve et faites les chauffer 2 minutes avec le reste.

Si vous voulez être tranquille pour le reste du repas, vous pouvez mettre dans un plat de service allant au four, le recouvrir de façon hermétique avec du papier aluminium et mettre en attente au four à 65°.

Conseils

Vous pouvez remplacer la dinde par du chapon coupé en morceaux. Cette viande est plus raffinée mais aussi plus coûteuse.