



Noix de dinde aux airelles et légumes oubliés



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de noix de dinde (cuisse de dinde désossée)
sel et poivre
beurre
1 verre de vin rouge
2 1/2 décilitres de bouillon de gibier (Bon Fond bio)
1 feuille de laurier
1 branche de thym
2 cuillères à soupe de confiture d'airelles (Boni)
4 panais
4 patates douces
huile d'olive
2 brins de romarin
3 gousses d'ail (légèrement aplaties, encore dans leur peau)

Méthode de préparation

- 1.** Tamponnez les noix de dinde pour les sécher et assaisonnez-les de sel et de poivre.
- 2.** Faites-les revenir dans du beurre (utilisez une sauteuse à fond épais).
- 3.** Versez par dessus le vin rouge et le fond de gibier.
- 4.** Assaisonnez avec le laurier et le thym. Laissez cuire doucement pendant ± 1 heure.
- 5.** Ajoutez la confiture d'airelles et laissez la sauce épaissir.
- 6.** Épluchez les panais et les patates douces. Coupez-les en gros morceaux et répartissez-les dans un plat à four.
- 7.** Arrosez généreusement d'huile d'olive et ajoutez le romarin et l'ail.



- 8.** Salez et poivrez selon votre goût.
- 9.** Enfournez ± 45minutes dans un four préchauffé à 200 °C.