

RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

Cuisse de dinde rôtie

Temps de cuisson: 45 minutes pour une cuisse de dinde de 1 kg

Ingrédients:

- 1 cuisse de dinde
- 1 gousse d'ail
- 600g de pommes de terre
- 3 cuillères à soupe d'huile pour la friture
- sel
- poivre
- une pincée de noix de muscade

Préparation:

Préchauffez le four à 200°

Piquez la cuisse de dinde d'ail, salez, poivrez.

Déposez la cuisse dans un plat pouvant aller au four. Enfournez environ 45 minutes pour une cuisse d'1 kg.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre puis râpez-les. Salez, poivrez, et ajoutez la pincée de noix de muscade.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, formez des petits paillassons et déposez-les dans la poêle. Faites-les dorer de chaque côté et mettez-les sur du papier absorbant. Servez-les avec la cuisse de dinde rôtie.

Conseil:

Le préchauffage du four est nécessaire pour saisir la viande afin qu'elle reste moelleuse. Vous saurez que la cuisson de la dinde est à point, lorsque vous piquerez la viande avec un couteau et que le jus sort transparent.