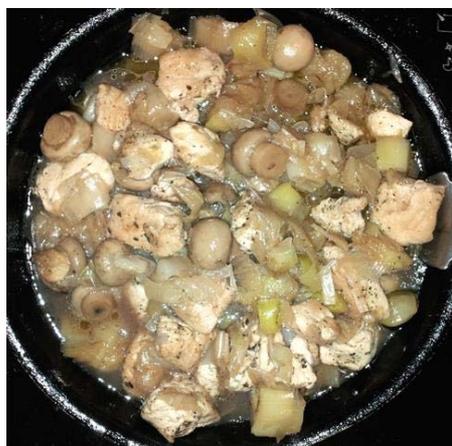
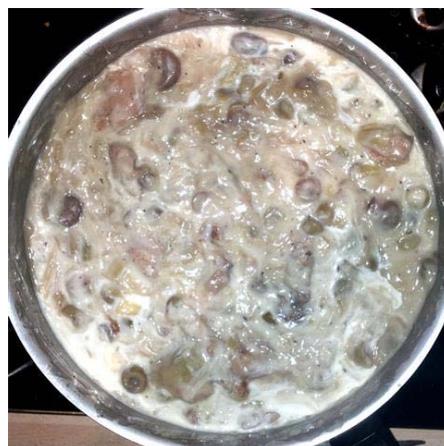


Blanquette de dinde

Blancs de poireaux, champis., olives vertes...



Pré cuisson : Dinde, poireaux, champis.



Finition : olives, crème, oeuf

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 1H



4 filets dinde



1 oignon



3 clous



50g de beurre



50g de farine



Volaille
1 cube



Bte de champi.
115g N.E.



3 blancs de
poireaux



2 càs de crème
fraîche



Bouquet garni



1 jaune d'œuf,
en dernier



Option : ½ V.
olives vertes

Préparation

1. Préparer un cube de bouillon de volaille dans un verre d'eau tiède. Réserver.
2. Tailler 3 blancs de poireaux en rondelles, rincer, égoutter. Réserver.
3. Tailler la dinde en dés – Faire dorer les morceaux à feu vif, dans du beurre 5 min.. Réserver.
4. Cuire 1H à couvert dans 1,5L d'eau avec bouquet garni, oignon avec 3 clous et poireaux.
5. Faire revenir 10 min les champignons de Paris. Verser sur la viande, mélanger.
6. Préparer le roux : Beurre, farine, 1/2L de bouillon de volaille, 1 jus de citron. Batre 5 min.
7. Option : Rajouter ½ V. olives vertes, verser sur la viande, remuer 5 min à feu doux.
8. Rajouter la crème, remuer, cuire 5 min. Rajouter le jaune d'œuf, remuer 1 minute.
9. Servir chaud.

* * * 30 septembre 2023 * * *