

Rôti de dindonneau et sa sauce à l'orange



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 70 mn

Une viande tendre et parfumée.

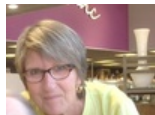
Ingrédients

- 1 rôti de dindonneau de 800 g
- 2 oranges
- zeste d'orange
- thym frais
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs de fécule
- 30 cl de bouillon de poule (cube)
- 1 cs de miel
- 2 cs de liqueur "mandarine napoléon"
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Emincez l'ail et les échalotes et faites-les revenir dans du beurre avec le rôti. Ajoutez sel, poivre et thym émietté
- 2 Ajoutez le jus d'une orange, les zestes, le miel, la liqueur, le vinaigre balsamique et le bouillon de poule.
- 3 Laissez cuire à feu doux pendant une bonne heure tout en le retournant pour qu'il s'imprègne de toutes les épices.
- 4 Ajoutez la fécule diluée dans un peu d'eau et mélangez.
- 5 Déposez les quartiers d'oranges épluchés autour du rôti et laissez au chaud 5 minutes.
- 6 Servez avec des pommes de terre grenailles les tranches de dindonneau entourées des quartiers d'orange. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

