

Blanquette de dinde



Plat **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Je vous présente ma toute première blanquette de dinde extraite du livre "Ma cuisine saveurs" de Cyril Lignac, "Viandes et volailles".

Ingrédients

- 2 cs d'huile d'olive
- 1 kg de blanquette de dinde
- 4 carottes
- 4 poireaux
- 4 pommes de terre
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 2 oignons
- 50 g de farine - + 1 cs
- 300 g de champignon de paris
- 1 pincée de muscade
- 50 g de beurre
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les oignons, carottes, pommes de terre. Lavez les poireaux et coupez tous les légumes en morceaux. Faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, dans une cocotte. Ajoutez les morceaux de dinde et faites les colorer légèrement.
- 2 Ajoutez 1 cs de farine, les légumes, le bouquet garni, salez, poivrez et couvrez d'eau à hauteur. Laissez cuire à feu doux pendant une heure.
- 3 Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux. Ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes. Retirez la viande et les légumes, filtrez le bouillon.
- 4 Faites dorer le beurre avec la farine quelques minutes dans une casserole à fond épais en remuant avec un fouet jusqu'à sentir une odeur de biscuit. Ajoutez 50 cl de bouillon sans cesser de remuer et laissez épaissir 5 minutes à feu doux.
- 5 Salez, poivrez et ajoutez la muscade. Déposez les morceaux de dinde et les légumes dans la casserole de sauce, ajoutez la crème et réchauffez 10 minutes à feu doux. Servez avec des pâtes ou du riz.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

