

## Rôti de dinde aux patates douces



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 50 mn

### Ingrédients

- 1 rôti de dinde
- 4 patates douces
- 2 pommes de terre
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 6 pruneaux
- 50 cl de bouillon sans gluten
- 3 cs d'huile de tournesol
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 cc de ras el hanout
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faire revenir le rôti sur chaque face dans l'huile et le réserver.
- 2 Faire revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail.
- 3 Faire ensuite revenir les poivrons émincés ainsi que les pommes de terre et les patates douces coupées en lamelles.
- 4 Mettre le tout dans la cocotte, saler et poivrer. Ajouter les pruneaux le ras el hanout. Mouiller avec le bouillon.
- 5 Laisser mijoter 45 minutes.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

