

Tournedos de dinde aux oignons grelots confits



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Accompagnés de carottes par exemple, ces tournedos aux petits oignons seront délicieux !

Ingrédients

- 2 tournedos de dinde
- 300 g de d'oignons grelots
- 50 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre aromatisé à la truffe (ou du vinaigre de cidre)
- 50 ml de pineau (ou de vin blanc)
- sel et poivre

Préparation

- 1 Épluchez les oignons grelots et faites-les colorer à feu vif dans une poêle. Mettez-les de côté dans une assiette.
- 2 Dans la même poêle, laissez fondre le sucre à sec. Quand le sucre est devenu caramel, mettez les oignons, puis déglacez avec le vinaigre aromatisé à la truffe et le pineau. Salez, poivrez et laissez cuire 5 à 7 minutes à feu doux. Gardez au chaud.
- 3 Poêlez les tournedos de chaque côté et servez de suite en nappant les tournedos avec le caramel des oignons.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

