

CUISSE DE DINDE

Pour 3 personnes:

- 1 cuisse de dinde
- 1 oignon
- 2 carottes
- 4 c à c de moutarde
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 c à c de fond de rôti
- 15 cl de crème liquide
- De l'huile d'olive
- De l'eau
- Sel & poivre



Préchauffez votre four th 7 (200°C)

Coupez les oignons en rondelles et les mettre autour de la cuisse.

Ajoutez les carottes coupées en rondelles fines.

Émiettez le cube de volaille.

Badigeonnez la cuisse de moutarde.

Salez et poivrez.



Mettez un peu d'eau et un filet d'huile d'olive.

En fin de cuisson ajoutez la crème liquide et le fond de rôti.



Baissez votre four à 170 °C

et remettez la cuisse le temps que la sauce épaississe en peu.



Servez tout de suite parce que la cuisse refroidit très vite.
C'était très bon même doudou a aimé la sauce.