

Blanquette de Dinde

Préparation : 20 mn |

Cuisson : 30 mn |

Difficulté : Facile



Pour 4 personnes

- x 4 morceaux de blanquette de dinde
- x 1 litre de bouillon de volaille
- x 100 ml de vin blanc
- x 300 gr de champignons de Paris
- x quelques carottes
- x maïzena
- x crème fraîche
- x sel et poivre

1. Laver et émincez les champignons.
2. Préparer le bouillon - en général pour 1 litre, comptez 2 tablettes type Maggi mais fiez-vous tout de même à la notice !
3. Dans une cocotte, placer les morceaux de dinde, le bouillon de volaille, le vin blanc, les champignons, la ou les carotte(s) émincées grossièrement, le sel et le poivre.
4. Laisser cuire 30 mn à partir du chuchotement de la cocotte-minute (sinon, comptez 50 mn).
5. Sortir les morceaux de dinde, les champignons et les carottes afin de ne laisser que le bouillon dans la cocotte et les réservez dans le plat de service. Recouvrez d'aluminium pour conserver la chaleur.
6. Remettre la cocotte à chauffer sur feu doux sans couvercle.
7. Dans un bol, délayez 3 ou 4 grosses càs de Maïzena dans de l'eau froide. Il faut bien la diluer afin qu'elle ne fasse pas de grumeaux. Versez la maïzena diluée dans la cocotte en mélangeant bien au fouet et ne pas s'arrêter jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée de la sauce.
8. Verser doucement la sauce sur la viande et, si besoin, mettre la sauce à disposition sur la table.
9. Servir avec du riz ou des pommes de terre.