



Gratin de dinde aux patates douces



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 escalopes de dinde (soit environ 350g)
- 1 oignon
- 3 belles patates douces
- 1 cc de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 1 cs d'estragon ciselé
- 2 cs de crème fraîche ou 1 cs de purée d'amandes blanches
- 30g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Lavez les patates douces sans les éplucher, mettez-les à cuire à l'étouffée, la pointe d'un couteau doit s'enfoncer très facilement quand elles sont cuites.

Coupez la dinde en petits dés, si elle est déjà cuite, passez à l'étape suivante, sinon faites-la revenir dans une cs d'huile d'olive qqes minutes jusqu'à ce qu'elle soit cuite, réservez. Epluchez l'oignon, faites-le revenir 5 min dans l'huile d'olive, ajoutez la dinde cuite, l'estragon, la muscade, salez et poivrez. Versez ce mélange au fond d'un plat à gratin.

Préchauffez le four à 210°C (th7). Pelez les patates douces, placez-les dans un grand saladier.

Réduisez-les en purée avec un presse-purée, ajoutez le beurre. Ajoutez le sel, le poivre, la cannelle et la crème. Mélangez bien et versez sur le mélange dinde-oignons.

Saupoudrez de noisettes de beurre, faites cuire 20 min au four.

Mon petit coin de cuisine 2006

<http://pticoindecuisine.canalblog.com>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com