

Sot-l'y-laisse de dinde

sauce safranée



Pour 5 à 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h05/1h10

- **14 sot-l'y-laisse de dinde (environ 1 kg)**
- **2 oignons**
- **2 gousses d'ail**
- **1 c à soupe de miel**
- **1 c à dessert de coriandre en grains**
- **1 dose de safran (125 mg)**
- **1 c à café de curcuma**
- **2 c à café de fond de volaille**
- **3 c à coupe de crème fraîche liquide**
- **2 c à soupe d'huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre**

Épluchez et émincez les oignons.

Écrasez les grains de coriandre exerçant une forte pression avec le plat de la lame d'un couteau ou tout simplement avec le mortier et pilon.

Diluer le fond de volaille dans 30 cl d'eau bouillante.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.

Ajoutez les sot-l'y-laisse et faites les revenir sur feu moyen afin qu'ils soit bien dorés sur chaque face (environ 5 minutes). Réservez dans un plat.

Dans la cocotte, ajoutez les grains de coriandre, l'oignon émincé, l'ail, le miel, le curcuma et le safran. Laissez cuire 5 minutes à feu moyen en mélangeant souvent.

Mouillez avec le fond de volaille dilué.

Remettez les sot-l'y-laisse dans la cocotte et rajoutez un peu d'eau, si besoin.

Couvrez et laissez cuire 40 minutes à feu doux. *La pointe d'un couteau doit rentrer facilement dans le morceau de viande.*

Le temps écoulé, sortez les sot-l'y-laisse de la cocotte et réservez dans un plat.

Faites réduire la sauce de la cocotte pendant 5 minutes à feu moyen.

Incorporez la crème fraîche et poursuivez la cuisson 3 minutes.

Replacez les sot-l'y-laisse dans la cocotte et réchauffez à feu doux pendant 8 à 10 minutes.

Servez avec du riz ou des pâtes fraîches.