



Les Délices de Mimmm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Filet de dinde aux cranberries

Aujourd'hui c'est Thanksgiving, une fête célébrée aux Etats-Unis où les tablées familiales se garnissent de dinde, cranberries, potirons, tartes aux noix de pécan,... Thanksgiving n'est pas fêté chez nous mais on peut profiter de l'occasion pour cuisiner de la dinde. Ce n'est pas une recette américaine que je vous propose mais une recette que j'ai improvisée autour d'un filet de dinde, c'était simplement délicieux : une petite recette qui pourrait figurer sur votre table de Noël. Comme la dinde est en général assez sèche, je l'ai cuite en cocotte avec du jus de pommes, la viande était donc très moelleuse. J'ai servi ce filet de dinde avec une purée de pommes de terre aux oignons croustillants (crispy oignons) pour l'américaniser.



INGREDIENTS : 4 personnes

1 filet de dinde de 700 gr
120 gr de cranberries séchées
2 échalotes
200 ml de jus de pommes
1 pincée de 4 épices
50 ml de crème
2 càs de beurre
Sel, poivre

PREPARATION :

Faire chauffer le beurre dans une cocotte ou une casserole. Saler le rôti de dinde, puis le colorer sur toutes les faces. Ajouter les échalotes hachées finement et laisser blondir. Mouiller avec le jus de pommes, poivrer et ajouter une pincée de 4 épices et les cranberries.

Couvrir et poursuivre la cuisson à feu doux pendant environ 30 minutes. Enlever la viande et la laisser reposer 10 minutes sous une feuille d'aluminium.

Ajouter la crème dans la sauce et porter à ébullition, si nécessaire, lier avec un peu de maïzena.

Découper la viande en fines tranches et servir sans attendre.

Les Délices de Mimmm

<http://www.delicesdemimm.com/>