

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

CUISSE DE DINDE A LA PROVENCALE



Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 cuisse de dinde assez grosse
- 800 g de pommes de terre
- 2 tomates
- 1 gros oignon
- huile, sel, poivre
- herbes de Provence

Eplucher l'oignon et le couper en fines lanières.

Couper les tomates en morceaux et les épépiner.

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans une casserole dans de l'eau froide et les précuire 10 min.

Piquer la cuisse de dinde avec les gousses d'ail.

Dans un plat huilé pouvant aller au four, disposer les lanières d'oignons sur tout le fond. Poser la cuisse de dinde sur ce lit d'oignons, disposer autour les pommes de terre précuites et égouttées, les morceaux de tomates. Saler, poivrer et parsemer les herbes de provence. Arroser avec un filet d'huile et 2 verres d'eau.

Enfourner pour 50 à 60 min.