

BLANQUETTE DE DINDE



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 1 kg 200 de blanquette de dinde (ou du sauté de dinde sans os)
- . 2 poireaux
- . 3 carottes
- . 1 gros oignon
- . 3/4 l de bouillon de volaille
- . 3 c. à soupe de crème fraîche
- . 2 c. à soupe de maïzena
- . 6 pommes de terre

Faites revenir dans la cocotte minute l'oignon émincé et la dinde coupée en morceaux, ensuite ajoutez les poireaux et les carottes pelés et coupés en rondelles, laissez revenir doucement 5 min.

Mouillez avec le bouillon de volaille. Salez, poivrez.

Déposer le panier de la cocotte contenant les pommes de terre pelées et coupées en quartiers.

Fermez la cocotte et faites cuire 15 min.

Quand c'est cuit, ouvrez la cocotte et mélangez les pommes de terre avec les légumes et la viande.

Prélevez 2 louches de bouillon pour délayer la maïzena, ajoutez la crème fraîche et mélangez à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Versez cette préparation sur la viande et les légumes.