



## Filet de dinde et ses légumes

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 5 pers / 1 Persopoint par pers*

- 1 rôti de dinde d'environ 1 kg
- 2 cs de moutarde mi-forte
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 belles courgettes
- 600 gr de pommes de terre
- 2 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- 250 ml d'eau

Enduire le rôti de moutarde.

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte et y faire dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajouter le bouillon cube, l'eau, le sel et le poivre et gratter le fond de la cocotte avec une cuillère en bois afin de récupérer les sucs de la viande.

Disposer les pommes de terre autour du rôti et faire cuire le tout 30 minutes à couvert et sur feu doux.

Pendant ce temps laver et couper les courgettes en grosses rondelles.

A la fin de la cuisson de la viande les rajouter dans la cocotte, saler à nouveau, rajouter de l'eau si nécessaire et faire cuire 10 à 15 minutes supplémentaires.

Servir la viande coupée en tranche et accompagnée de légumes.