

# Rôti de dinde aux champignons et sa sauce au vinaigre balsamique



## Ingrédients:

- 1 kg de filet de dinde
- ½ oignon émincé
- 1 cs d'huile d'olive
- 300 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 150 ml de vin blanc
- 50 ml de vinaigre balsamique
- 1 cs de concentré de tomate
- 2 cc de paprika
- 1 cs de maïzena
- 200 ml de crème liquide à 12% de mg
- 500 gr de champignons surgelés (à faire décongeler pendant la cuisson de la viande)
- sel, poivre

*Pour 6 personnes / 3 points par personne*

## La recette

- Dans un autocuiseur ou dans une cocotte minute faire chauffer l'huile. Y faire revenir l'oignon émincé, puis le rôti de dinde sur toutes ses faces. Mouiller avec le vin blanc, porter à ébullition, rajouter l'eau et le bouillon cube, le concentré de tomate, le paprika et le vinaigre balsamique. Saler, poivrer.
- Fermer la cocotte et faire cuire 35 minutes.
- Rajouter ensuite les champignons et faire chauffer 5 minutes.
- Prélever un peu de crème et y mélanger la maïzena
- Mélanger avec le reste de la crème et verser dans la cocotte et faire épaissir pendant 10 minutes.
- Couper le rôti en tranches et servir de suite nappé de cette délicieuse sauce.