

Rôti de dinde au thym et à la sauge

Pour 4 personnes

1 rôti de dinde de 686g ;)

1 petite poignée de brins de thym

1 petite poignée de feuilles de sauge

1 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne

6 grosses pommes de terre

2 petites gousses d'ail

3 échalotes

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

Sel, poivre

Préchauffez le four à 210°C.

Badigeonnez le rôti avec la moutarde.

Incisez le rôti en 5-6 endroits et insérez-y des feuilles de sauge et des brins de thym.

Déposez le rôti dans un plat à gratin.

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles pas trop épaisses.

Epluchez les échalotes et les gousses d'ail. Coupez les échalotes en rondelles et écrasez les gousses d'ail.

Dans un saladier, mélangez les rondelles de pommes de terre, les rondelles d'échalotes, le reste de thym et de sauge. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélangez bien pour que l'huile enrobe tout. Versez ce mélange autour du rôti, ajoutez les deux gousses d'ail, versez un filet d'huile d'olive sur la viande et enfournez en baissant le thermostat à 180°C pendant 30 minutes.

Au bout de ce temps de cuisson, ajoutez de vin blanc et brassez les pommes de terre. Poursuivez la cuisson encore pendant 30 minutes toujours à 180°C.