

Sauté de dinde au potiron et carottes

Pour 6 personnes :

- 850g de filet de dinde, 4 belles carottes, 500g de potiron, 1 gros oignon, 3 gousses d'ail, thym et laurier, 1 boîte de tomates pelées, un verre de vin blanc et un verre d'eau, sel et poivre, farine, huile d'olive.

Dans une cocotte, faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive, fariner les morceaux de dinde et faites-les revenir à feu vif pour les colorer de tous côtés.

Ajouter l'oignon finement émincé et laisser fondre quelques minutes à feu moyen. Ajouter les tomates puis les gousses d'ail grossièrement écrasées, le vin blanc et le verre d'eau. Mélanger le tout puis verser les carottes coupées en rondelles, remuer pour qu'elles s'imprègnent bien du fond de sauce.

Saler et poivrer ajouter 2 feuilles de laurier et un peu de thym.

Couvrir et laisser cuire une $\frac{1}{2}$ heure. Ajouter le potiron que vous aurez coupé en gros dés, laisser cuire le tout doucement une petite $\frac{1}{2}$ heure. Server bien chaud.

A la place du potiron vous pouvez utiliser du potimarron dont le goût est un peu plus typé et si vous en avez quelques châtaignes finiront très bien le plat.

