



Les plats principaux

## **Dinde aux fruits de mer et sauce citron**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 dinde (de 2kg par pièce)  
50 grammes de crevettes (crevettes roses cuites, en petits morceaux)  
200 grammes d'anneaux de calmar (surgelés)  
125 millilitres de vin blanc sec  
750 millilitres de bouillon de poulet  
100 grammes riz  
150 grammes tomates cerise (coupées en deux)  
1/2 poivron vert (coupés)  
1/2 poivron rouge (coupés)  
1/2 poivron jaune (coupés)  
1 oignon rouge (ciselé)  
3 gousses d'ail (geperst)  
2 cuillères à soupe de basilic (pressées)  
2 cuillères à soupe poudre de paprika  
1 cuillère à soupe de curcuma  
safran (une touffe)  
beurre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la sauce**

100 millilitres de yaourt grec  
1 cuillère à café sirop d'érable  
400 millilitres de bouillon de poisson  
100 millilitres de crème  
1 citron  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites revenir l'oignon avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez les tomates cerises. Mélangez-y le riz, le paprika en poudre et le curcuma. Déglacez avec le vin et laissez l'alcool s'évaporer. Versez dessus le bouillon et ajoutez le safran. Faites mijoter 5 minutes puis incorporez les poivrons. Quand le bouillon est presque évaporé, on peut ajouter les fruits de mer et le basilic. Remuez le tout et faites cuire encore un peu. Laissez refroidir légèrement.

Préchauffez le four à 220°C. Farcissez la dinde avec le mélange et liez-la bien avec de la ficelle de cuisine. Mettez la dinde dans un plat à four, badigeonnez la partie supérieure avec du beurre puis salez et poivrez. Enfourez 30 minutes. Arrosez régulièrement avec le jus de cuisson. Diminuez la température du four à 180°C et cuisez encore durant 1,5 heure. Couvrez éventuellement la dinde avec une feuille d'aluminium si la peau devient trop foncée.

Frottez bien le citron. Épluchez-le et récoltez le jus. Portez à ébullition le bouillon de poisson avec quelques morceaux d'épluchure de citron et laissez cuire fort pendant 3 minutes. Retirez les épluchures. Ajoutez la crème et faites cuire 1 minute. Ajoutez le yoghourt et le jus de citron et mélangez bien. Réchauffez jusqu'au point d'ébullition mais ne laissez plus cuire. Assaisonnez avec le sirop d'érable, poivre et sel.

Coupez joliment la dinde en tranches et servez avec la sauce citron.

## Ustensiles de cuisine

Four

Ficelle de cuisine

