



Les plats principaux

Filet de dinde poché en sauce au porto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes poitrine de dinde (filet)
750 millilitres de bouillon de poulet
50 grammes beurre doux
4 échalotes (ciselé)
10 brins thym citronné
1 cuillère à soupe de poivre noir en grains
huile d'olive
sel marin
poivre

Pour la sauce au porto

3 cuillères à soupe compote d'ailles
3 cuillères à soupe de Maïzena Express
300 millilitres de fond de volaille
300 millilitres de porto rouge
poivre
sel

La poitrine de dinde pochée est un délicieux morceau de viande tendre. Servez-le avec une sauce au porto pour mettre le tout en valeur. Ainsi vous servez un repas de fête en un rien de temps.

Méthode de préparation

Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen. Saupoudrez le filet de dinde avec le sel de mer et le poivre puis rôtissez-le dans la casserole. Ajoutez les échalotes puis rôtissez encore le filet de dinde 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Ajoutez ensuite le bouillon, le thym citronné et les grains de poivre puis portez doucement à ébullition. Diminuez le feu dès que l'eau bout et mettez le couvercle sur la casserole. Pochez 30 minutes ou jusqu'à ce que le filet de dinde soit cuit.

Retirez le filet de dinde du bouillon, enveloppez-le d'aluminium et tenez-le au chaud. Filtrez le bouillon et jetez ce qui reste dans la passoire.

Pour la sauce au porto portez le porto et le fond de volaille ensemble à ébullition puis laissez mijoter durant 15 minutes. Ajoutez la compote d'airelles et mélangez bien. À la fin ajoutez la maïzena et laissez encore réduire 1 minute. Salez et poivrez.

Présentez la dinde pochée en tranches avec un peu de sauce au porto par-dessus. Complétez avec des girolles, des tomates cerises et du thym frais.

Conseil:

Ne laissez surtout pas recuire la viande, sinon elle deviendra sèche et dure.

