

Pot au feu de dinde

Bonjour à toutes et tous

A la maison, l'écologie est souvent dans nos discussions et chacun tente, pas après pas, d'adopter un comportement plus responsable. Un sujet est la consommation de viande, où si mes gourmands ne peuvent pas se passer de protéines animales, ils sont partant pour consommer des viandes moins polluantes comme la volaille ou du poisson de saison.

Dans cette approche, Mon Mari m'a demandé il y a peu de décliner un classique de l'hiver version viande blanche: le pot au feu. Habituellement, c'est un plat mijoté avec différents morceaux de bœuf et des légumes, très rassasiant et réchauffant pour l'hiver. Pour une version « viande blanche », on a réfléchi tous les deux à utiliser de la [dinde](#), en l'occurrence une cuisse de dinde, pièce qui devrait être très fondante après cuisson. On garde les os de dinde dans le bouillon pour parfumer, ajoute plein de légumes de saison et ce n'est pas plus compliqué que cela.

Au premier essai.. La dégustation a montré d'intenses sourires et des « hum trop bons » plus que révélateurs. Plat est très équilibré, en saveur, complet et réconfortant... et jugé bien meilleur que la version classique. Depuis, je l'itère tous les hivers.

Comme le week-end se prête bien à la réalisation de ces plats, j'aimerais vous partager la recette. J'espère qu'elle vous plaira. Bonne journée !



- POT AU FEU DE DINDE -
TRÈS FONDANT

Pot au feu dinde

Recette : Pot-au-feu dinde

Saison de la recette : Novembre à Avrim

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 H 30 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

- 1 cuisse de dinde de 2kg (ou 2 classiques de 1kg)
- 75 g de lard fumé découpé en lardons
- 2 à 3 beaux poireaux
- 6 pommes de terre
- 2 navets
- 4 carottes
- 1 oignon
- 2-3 branche de céleri branche (ou 2-3 tiges de fenouil)
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 bouquet garni
- 3 clous de girofle
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Réalisation

- Faites chauffer de l'huile d'olive dans un grand fait tout puis faites y revenir la dinde (avec la peau) jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.
- Récupérez ensuite les morceaux de dinde, retirez la peau et retirez les os. Découpez la viande en 4 – 6 gros morceaux.
- Remettez la viande à cuire avec les lardons. Faites la jusqu'à ce qu'elle soit dorée puis saupoudrez de farine. Laissez encore 1 minutes puis couvrez d'eau.
- Lavez puis pelez pomme de terre, carotte, navets, oignon et coupez en morceaux. Ajoutez dans le fait tout. Lavez les poireaux, retirez les feuilles abîmées, puis coupez en tronçons de 2 cm de large environ et enfin ajoutez les aux légumes. Faites de même avec les branches de céleri.
- Piquez les clous de girofle dans un morceau de vert de poireau puis ajoutez dans le fait tout. Ajoutez également le bouquet garni, et un peu de poivre de noix de muscade Remettez de l'eau si les légumes ne sont pas couverts.
- Couvrez le fait tout, portez à ébullition, puis laissez cuire à feu doux (petits bouillons) pendant 3 heures.

Servez bien chaud. Salez uniquement dans l'assiette

Astuces :

- *A l'avance* : Ce pot au feu dinde peut être préparé jusqu'à 48h à l'avance.. Et se conservera bien 48h ensuite.
- *Conservation* : Si vous en avez en trop, n'hésitez pas à congeler. C'est un plat qui supporte bien la

congélation/décongélation.

- *Rien ne se perd* : Une fois la viande et les légumes terminés, conservez bien le bouillon restant. Il est extrêmement parfumé et idéal pour d'autres recettes. Il pourra vous servir pour parfumer vos soupes ou par exemple pour réaliser des pommes de terre boulangères. Si vous ne l'utilisez pas dans les 2-3 jours, vous pouvez le congeler par petites parts et le décongeler au besoin.
-