



Dinde aux Légumes oubliés

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1 dinde de 3 kg environ coupées en morceaux ou 8 morceaux de blanquette de dinde
- 400g de boule d'or
- 400g de panais
- 400g de topinambours
- 300g de crosnes
- 400g de châtaignes surgelées ou fraîches, épluchées ou 1 bocal au naturel
- 400g de potiron muscade
- 300g d'oignons jaunes ou 2 gros
- 20 cl de bouillon de volaille ou 20 cl d'eau + 1 cube de bouillon dégraissé
- 3 c à s d'huile de colza
- 1 c à s de thym séché + ½
- 3 feuilles de laurier
- ¼ x 2 de c à c de sel

Préparation

- Dans une cocotte minute, faites chauffer l'huile à feu vif, faites dorer les morceaux de viande sur toutes les faces. En même temps, épluchez les oignons et coupez-les en lamelles. Réservez la viande dans un récipient à part au fur et à mesure qu'elle est dorée
- Faites revenir les oignons environ 2 minutes. Ils doivent être légèrement dorés
- Ajoutez le bouillon de volaille, le thym, le laurier, mélangez
- Remettez la viande, salez et poivrez. Fermez la cocotte et faites monter la pression. Dès qu'elle est atteinte, faites cuire à feu doux et comptez 20 minutes
- Pendant que la dinde cuit, lavez, épluchez et taillez les légumes en gros dés. Brossez les crosnes
- Ouvrez la cocotte quand la cuisson de la dinde est terminée
- Enlevez la moitié de la viande, ajoutez les légumes. Mettez les châtaignes seulement si elles sont surgelées ou fraîches. Assaisonnez et saupoudrez de thym, mélangez de façon à ce que les légumes soient enrobés avec la sauce ou ajoutez du liquide au besoin
- Remettez la viande, refermez, remettez à feu moyen vif, comptez 10 minutes à partir de la remonté en pression en cuisson à feu doux
- Au bout de ce temps, ouvrez la cocotte comme indiqué plus haut, ajoutez les châtaignes si elles sont en conserve et faites les chauffer 2 minutes avec le reste