



Noix de dinde à la sauce aux canneberges



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes de noix de dinde (ou filets, coupés en morceaux)

sel et poivre

beurre

3 brins de romarin frais

2 cuillères à soupe de cognac

1 paquet d'airelles (égouttées)

2 décilitres de fond de veau

Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien la viande avec de l'essuie-tout. Poivrez-la et salez-la. Faites-la revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ajoutez les branches de romarin. Réservez la dinde au chaud, hors de la poêle. Enlevez le romarin.
- 2.** Déglacez la poêle avec du cognac et détachez les sucs.
- 3.** Ajoutez les canneberges et le fond de veau. Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée. Ajoutez les noix de dinde dans la sauce.
- 4.** Servez avec une préparation à base de pommes de terre et les légumes de votre choix.