Noix de dinde aux airelles et légumes oubliés

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de noix de dinde (cuisse de dinde désossée)
sel et poivre
beurre
1 verre de vin rouge
2 1⁄2 décilitres de bouillon de gibier (Bon Fond bio)
1 feuille de laurier
1 branche de thym
2 cuillères à soupe de confiture d’airelles (Boni)
4 panais
4 patates douces
huile d'olive
2 brins de romarin
3 gousses d'ail (légèrement aplaties, encore dans leur peau)

Méthode de préparation

1. **Tamponnez les noix de dinde pour les sécher et assaisonnez-les de sel et de poivre.**
2. **Faites-les revenir dans du beurre (utilisez une sauteuse à fond épais).**
3. **Versez par dessus le vin rouge et le fond de gibier.**
4. **Assaisonnez avec le laurier et le thym. Laissez cuire doucement pendant ±1 heure.**
5. **Ajoutez la confiture d’airelles et laissez la sauce épaissir.**
6. **Épluchez les panais et les patates douces. Coupez-les en gros morceaux et répartissez-les dans un plat à four.**
7. **Arrosez généreusement d’huile d’olive et ajoutez le romarin et l’ail.**

8. **Salez et poivrez selon votre goût.**

9. **Enfournez ± 45minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**