



Pot-au-feu de dinde à la gueuze

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 kilogramme de cuisses de dinde
beurre
2 oignons
100 grammes de lard salé (en allumettes)
2 décilitres de fond de volaille
1 bouteille de geuze
2 tranches de pain d'épices
moutarde
1 branche de thym
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Faites cuire les morceaux de dinde dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Cuisiez-les éventuellement en petites portions.
- 2.** Retirez la viande de la poêle et cuisez maintenant les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés. Recouvrez de fond de volaille et faites-le réduire un peu.
- 3.** Ajoutez la gueuze. Tartinez le pain d'épices de moutarde et placez-le sur la dinde. Ajoutez le thym.
- 4.** Laissez mijoter à feu doux durant 1 h à couvert. Ôtez le couvercle de la poêle et laissez encore mijoter 30 minutes à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe. **ASTUCE :** succulent avec de la purée.