

# Ragoût minute de hauts de cuisse de dinde, sauce au vin et raisin, purée de pommes de terre à l'ail rôti, carottes Arc-en-ciel brûlées |

Recette pour 4 portions



## Description

Dans l'esprit d'une blanquette de veau, voilà un plat de la cuisine traditionnelle française à base de dindon. Une purée de pomme de terre à l'ail onctueuse et savoureuse.

Une sauce au vin blanc et grains de raisin, le tout accompagné de carottes arc-en-ciel rôties.

## Ingrédients

### Dindon au vin blanc

- 500 Gr Haut de cuisse de dindon désossé
- 150 Gr Oignon blanc
- 2 Cuil. à soupe Farine
- 200 Ml Vin blanc
- 2 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 400 Ml Bouillon de poulet
- 50 Ml Crème 35% à cuisson
- 3 Branche(s) Persil plat
- 20 Unité(s) Raisin vert
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Purée de pomme de terre

- 400 Gr Pommes de terre yukon gold
- 50 Ml Lait
- 4 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Beurre
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Carottes rôties

- 6 Unité(s) Carotte fane
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

### Mise en place

Épluchez l'oignon, émincez-le finement. Préparez le bouillon de poulet (gardez-le au chaud), effeuillez les branches de persil plat.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes. Épluchez les gousses d'ail, écrasez-les, posez-les sur une feuille d'aluminium avec un filet d'huile. Refermez la feuille d'aluminium et placez-la dans le four pour 15 minutes.

Épluchez les carottes fanes (ou arc-en-ciel), coupez-les sur leur longueur en deux ou plus suivant la grosseur.

Coupez en deux sur l'équateur la tête d'ail.

Détaillez les hauts de cuisse de dindon en cubes, de manière à accélérer la cuisson.

Épluchez les grains de raisin et taillez les en 2, réservez-les.

### Dindon

Dans un petit chaudron bien chaud avec de l'huile, faites revenir les oignons sans coloration en y ajoutant tout de suite du sel.

Par la suite, ajoutez les hauts de cuisse de dindon, faites-les bien revenir pour colorer joliment les morceaux.

Basculez le chaudron pour enlever le gras superflu, reposez sur un feu plus doux, ajoutez la farine de manière à bien envelopper tous les morceaux.

Mélangez bien l'ensemble, ajoutez la moutarde, faites cuire 1 minute en remuant. Ajoutez ensuite le vin blanc en augmentant le feu, laissez réduire de moitié.

Ajoutez le bouillon de poulet chaud, laissez cuire à couvert dans le four durant 15 à 20 minutes.

Au moment de réchauffer le plat, ajoutez les raisin épluchés.

Si vous le souhaitez, avant de servir, ajoutez un peu de crème (facultatif).

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre.

### Purée de pommes de terre

Plongez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée (1% de sel au volume d'eau).

Portez le tout à ébullition, une fois que vous serez capable de transpercer la pomme de terre facilement avec la pointe d'un couteau, égouttez-les.

Passez la chair de pomme de terre et l'ail rôti dans le moulin à légumes. Transférez la purée dans une casserole, retournez sur un feu doux, ajoutez le lait, le beurre, assaisonnez de sel, poivre et muscade.

### Carottes rôties

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, ajoutez un bon filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Déposez le tout sur une plaque de cuisson, placez-la dans le four pour environ 20 minutes.

Assurez-vous de la bonne cuisson des carottes, gardez-les encore un peu croquantes.

### Montage et finition

Sur une assiette plate, déposez une belle cuillère de purée à l'ail au centre, avec le dos de la cuillère, tout en appuyant légèrement, réalisez un puit, de manière à former un anneau de purée.

Dans le centre de l'anneau, déposez le ragoût de dindon avec sa sauce, déposez dessus 3 morceaux de carotte rôtie.

Finalisez avec des feuilles de persil ici et là.

**Bon appétit!**