



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



8 personnes



20 min de préparation



2h de cuisson

Dinde fermière rôtie au vin blanc, aux marrons et aux coings



Suggestions:

Gewurztraminer

Montbazillac

Ingrédients

1 dinde fermière prête à cuire
600g de marrons entiers
6 coings
60cl de vin blanc moelleux
2 tomates
20cl de crème fraîche
4 échalotes
4 cuillères à soupe de farine
Huile
Sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5). Disposez la dinde dans un plat et enfournez-la avec un peu d'huile pendant 2h. Tournez-la et arrosez-la régulièrement avec son jus de cuisson.
- 2 Au bout de 1h30 de cuisson, ajoutez les marrons entiers et les coings en quartiers. Laissez-les cuire dans le jus jusqu'à la fin de cuisson.
- 3 Faites revenir les échalotes dans de l'huile, ajoutez le vin blanc moelleux, la tomate et la farine. Laissez réduire quelques minutes.
- 4 Hors du feu, incorporez la crème fraîche.
- 5 Servez la dinde rôtie nappée de sauce, entourée des marrons et des coings.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Arrosez copieusement et régulièrement votre viande tout au long de la cuisson.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise