

## Cuisse de dinde à la moutarde et au vin rouge

Pour (au moins) 6 personnes:

- 1 belle cuisse de dinde (1 kg 300!)
- 2 grosses cs de moutarde à l'ancienne
- sel, poivre 5 baies
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 250 g d'eau
- 1 cc bombée de fond de veau en poudre
- 100 g de vin rouge
- 2 cs de cognac
- huile d'olive



Préchauffer le four à 180°.

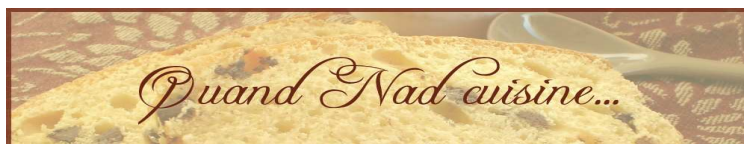
Badigeonner la cuisse de dinde de moutarde sur les deux faces, saler et poivrer. La placer dans un plat allant au four.

Répartir autour les oignons émincés et les gousses d'ail pelées et dégermées.

Dans un bol, délayer le fond de veau dans l'eau et ajouter le vin et le cognac. Verser dans le plat.

Arroser la cuisse de dinde d'un filet d'huile d'olive et enfourner. Laisser cuire 1h30 en arrosant régulièrement la cuisse avec le jus.

Servir avec par exemple une bonne purée maison.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>