

Cuisse de dinde à la moutarde au piment d'Espelette et au poivron rouge



Pour 2 ou 3 personnes:

- 1 petite cuisse de dinde
- 2 grosses pommes de terre
- 2 carottes
- 1 cs de [moutarde au piment d'Espelette et poivron rouge Histoire de Goût](#)
- mélange d'herbes pour grillade [Maison Petricorena](#)
- 1 ou 2 cs d'huile d'olive
- sel

Badigeonner la cuisse de dinde de moutarde et saupoudrer d'herbes. Saler et déposer dans un plat légèrement huilé puis placer au frais pendant le préchauffage du four.

Préchauffer le four à 210°.

Peler les légumes et couper les pommes de terre en cubes et les carottes en tronçons de 2-3 cm. Dans un saladier les mélanger avec l'huile d'olive, quelques herbes et du sel. Disposer dans le plat autour de la cuisse de dinde.

Enfourner et laisser cuire 20 min. Retourner la cuisse et mélanger les légumes dans le plat (de façon à ce qu'ils cuisent de façon homogène) et réenfourner pour 20 min en baissant la température du four à 200°.

Retourner une dernière fois la cuisse de dinde et mélanger de nouveau les légumes, et poursuivre la cuisson environ 15 min (selon ce que vous jugez nécessaire).



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