



Blanquette de Dinde à la Bière

Ingrédients :

- 1.5 kg de sauté de dinde coupés en petits morceaux
- 2 gros oignons
- 3 carottes
- 2 courgettes (ou n'importe quel autre légume vert : poireau, chou, céleri...)
- 500g de champignons de paris
- 3 gousses d'ail (ou une petite poignée d'ail haché surgelé)
- 33 cl de bière blonde (Hoegaarden pour moi)
- 2 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- le jus d'un citron
- 2 cs de maïzena
- 175 ml de crème épaisse

La Recette :

Commencez par préparez vos légumes : lavez, pelez et coupez-les en petits tronçons.

Dans un autocuiseur faites rapidement revenir la viande et les oignons.

Ajoutez ensuite les champignons puis l'ail et enfin les légumes. Mélangez le tout et ajoutez la bière.

Ajoutez tous les aromates dans l'autocuiseur et couvrez enfin à mi-hauteur avec de l'eau.

Fermez l'autocuiseur et mettez à feu fort. Laissez cuire 10 minutes à partir du moment où la soupape se met à siffler.

Arrêter la cuisson au bout des dix minutes et ouvrez l'autocuiseur. Égouttez les légumes et la viande, saupoudrez-le avec 1 cuillère à soupe de maïzena et réservez-les. Remettez le jus de cuisson dans l'autocuiseur et faites-le réduire de moitié.

Ajoutez ensuite la crème et le jus de citron et baissez le feu. Ajoutez la seconde cuillère à soupe de maïzena et mélangez bien afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Une fois que la sauce commence juste à épaissir ajoutez la viande et les légumes que vous avez réservé.

Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 20 à 30 minutes.