

# Cuisse de dinde à la moutarde



Pour 3-4 personnes (selon la taille de la cuisse et des appétits):

- 1 belle cuisse de dinde
- 1 boîte de 400 g de tomates concassées
- 1 grosse boîte de marrons
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 5 à 10 cl de vin blanc sec (je n'ai pas mesuré)
- 15 cl de crème liquide
- 3 cs de moutarde forte
- sel, poivre

Préchauffer le four à 210-220°.

Dans une cocotte (avec couvercle) allant au four (penser à la huiler si vous craignez qu'elle n'attache au fond), verser les tomates concassées, l'oignon haché et l'ail écrasé. Saler et poivrer légèrement. Ajouter le vin blanc et mélanger.

Retirer la peau de la dinde, saler et poivrer et la déposer sur le lit de légumes dans la cocotte. Couvrir.

Enfourner pour 45 min en retournant la cuisse à mi-cuisson.

Dans un bol, mélanger la crème et la moutarde puis badigeonner la cuisse de dinde avec la moitié du mélange. Réenfourner pendant 15 min.

Renouveler l'opération sur la deuxième face de la dinde et poursuivre la cuisson (toujours à couvert) encore 15 min, en ajoutant cette fois les marrons (ces derniers étant déjà cuits, ils doivent juste réchauffer).



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