

Haché de dinde & purée de carotte



Recette

Haché de dinde

Ingrédients

- 600 g de haché de dinde
- 1 oignon, 1 échalote, 1 petite gousse d'ail
- Ciboulette
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Curry (au choix)
- Sel

Préparation

- Hacher la dinde au couteau en petits dés
- Ajouter 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'échalote, l'ail, du curry, la ciboulette et laisser mariner 1h
- Faire revenir un oignon dans de l'huile (1 cuillère à soupe) puis ajouter la viande et laisser dorer pendant 10 minutes
- Délayer le cube de bouillon de volaille dans 20 cl d'eau et l'ajouter à la viande
- Puis verser 20 cl de crème liquide, ajouter de la ciboulette, quelques pincées de curry et de sel

Purée de carottes

Ingrédients

- 2 grosses pommes de terre
- 6 carottes
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 noisette de beurre
- Sel

Préparation

- Éplucher les légumes, les laver et les couper en gros morceaux
- Faire cuire à la vapeur 10 à 15 minutes et saler légèrement
- Mettre les légumes dans le bol du mixeur puis ajouter le mélange lait, beurre, cumin
- Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une purée lisse



La
recette
en vidéo



Mont
Saint
Aignan