

RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CANNEBERGES

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 rôti de dinde saumuré* d'1 ½ à 2 lb (700-907 g)
- 1 c. à soupe (15 ml) de gras de canard ou de l'huile de canola
- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet
- ½ tasse (125 ml) de sauce aux canneberges maison ou du commerce (j'avais de la sauce aux canneberges en gelée du commerce)
- 2 poivrons verts émincés

Préparation :

1. Faire revenir le rôti de dinde dans le gras de canard dans une poêle jusqu'à ce que la viande soit dorée.
2. Ajouter le bouillon de poulet et la sauce. Couvrir. Laisser mijoter pendant 45-50 minutes.
3. Ajouter le poivron vert. Couvrir. Laisser mijoter pendant 15-20 minutes.
4. Servir au choix avec du riz ou une purée de légumes.

Source : déclinaison d'une recette du chef Mario Laliberté, La Cuisine d'Aujourd'hui

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 26 décembre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/12/roti-de-dinde-sauce-aux-canneberges.html>