



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CUISSES DE DINDE AUX TRUFFES EN BAECKEOFE

• DIFFICULTE •



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 50 mn

Temps de cuisson : 1 h 15

• INGREDIENTS •

- ✓ 2 cuisses de dinde
(d'environ 600 g chacune)
- ✓ 500 g de pommes de terre
- ✓ 400 g de poireaux
- ✓ 150 g d'oignons
- ✓ 60 g de truffe
- ✓ 3 c. à soupe d'huile de truffe
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 15 cl de vin blanc
- ✓ 35 cl de fond de volaille
- ✓ Sel, poivre.

POUR LA PÂTE À LUTER

- ✓ 500 g de farine
- ✓ 17 cl d'eau chaude
- ✓ 5 g de sel
- ✓ 1 jaune d'œuf.

• PREPARATION •

LA PÂTE À LUTER :

1. Mélangez la farine, l'eau chaude et le sel au batteur. Laissez reposer au frais.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 8/9).
3. Épluchez, puis émincez les pommes de terre et les oignons en rondelles régulières (3 mm).
4. Nettoyez plusieurs fois les poireaux, gardez la moitié du vert pour une autre recette, puis émincez-les. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les poireaux et les oignons. Salez et poivrez, puis faites suer 2 à 3 min. Réservez.
5. Dans le baeckeofe, mélangez les rondelles de pommes de terre, les poireaux et les oignons. Ajoutez l'huile de truffe, la truffe émincée, salez et poivrez. Placez les cuisses de dinde au centre de la terrine, versez le fond de volaille et le vin blanc.
6. Mettez le couvercle, puis scellez hermétiquement avec la pâte à luter. À l'aide d'un pinceau, dorez la pâte avec le jaune d'œuf. Enfourez pendant 1 h.
7. Sortez le baeckeofe du four et laissez reposer 10 min. Retirez la pâte et servez immédiatement.
Bonne Appétit.

