



La Ferme du Moulin

VOLAILLES ET PRODUITS FERMISERS



CUISSE DE DINDE AU MIEL

• DIFFICULTE •



Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 h

Pour 4 personnes

• INGREDIENTS •

- ✓ 1 cuisse de dinde de 1,8 kg environ
- ✓ 3 cuillères à soupe de miel liquide
- ✓ 2 cuillères à café de moutarde
- ✓ 1/2 l d'eau chaude
- ✓ 1 cube de bouillon de viande
- ✓ 3 cuillères à café de sauce soja
- ✓ Poivre, sel

• PREPARATION •

1. Préchauffer votre four (180°C) pendant la préparation.
2. De préférence enlever la peau de la cuisse l'installer dans un grand plat.
3. Préparer le cube de bouillon dans une casserole d'eau bouillante et laisser refroidir.
4. Dans une jatte mélanger dans l'ordre : le miel, la moutarde, le sel (très peu), le poivre bien mélanger puis ajouter la sauce soja.
5. Badigeonner avec un pinceau toutes les faces de la cuisse de dinde. Puis dans le restant de la préparation, ajouter en remuant rapidement, le cube et son eau.
6. Déposer délicatement la sauce autour de la cuisse, enfourner à 180°C (Th 6) pendant 1h45, la retourner et penser à l'arroser régulièrement.
7. Accompagner de ses pommes de terre cuites au cidre.

