Cuisses de dinde à la dijonnaise

4 personnes

30 minutes 40 minutes

- 1 belle cuisse de dinde
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 2 carottes
- 2 grosses tomates
- 2 CS de moutarde de Dijon
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 CS de crème fraîche
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 1 CS d'huile de tournesol
- Sel, poivre du moulin

Lavez les tomates, coupez-les en quartiers. Lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles de 5 mm d'épaisseur environ, rincez-les sous l'eau courante et égouttez-les. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Répartissez tous ces légumes dans une cocotte, arrosez avec le vin blanc sec et ajoutez le bouquet garni (thym, laurier, persil).

Piquez la cuisse de dinde d'éclats d'ail, puis déposez-la sur les légumes, face bombée vers le bas. Enfournez pour 25 min.

Mélangez dans un bol la crème fraîche, l'huile de tournesol, la moutarde, du sel et du poivre. Badigeonnez la cuisse de dinde de la moitié de cette préparation, enfournez à nouveau pour 15 min.

Retournez la cuisse de dinde, et répétez l'opération.