

Dinde rôtie sur lit de pommes de terre à la provençale

Préparation 25 min

cuisson : 1h15

Attente : 12 h

Pour 8 personnes :

1 cuisse de dinde d'environ 1,8 kg

1,5 kg de pommes de terre à chair ferme

250 g de tomates cerises

1 oignon

1 tête d'ail (10 gousses)

thym frais (ou séché)

1 feuille de laurier

25 cl de vin blanc sec

4 c. à s. d'huile d'olive

2 c. à s. de moutarde

1 cube de bouillon de volaille, sel, poivre

- 1. La veille :** Mixez le vin avec le cube de bouillon, le laurier émietté, la moutarde, 1 c. à s. d'huile, 2 gousses d'ail pelées, 5 brins de thym effeuillés et du poivre. Badigeonnez-en la cuisse de dinde et couvrez. Laissez mariner 12 h au frais.
- 2. Le jour :** Retirez la cuisse de dinde du réfrigérateur. Préchauffez le four à 190°C. Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Répartissez-les dans un plat à gratin avec les tomates cerises rincées (ou des tomates coupées), l'oignon pelé et émincé, le reste d'ail en chemise, le reste de thym, du sel et du poivre.
- 3.** Mélangez le tout avec l'huile restante. Déposez la cuisse de dinde dessus, côté peau en dessous, puis arrosez-la de marinade. Recouvrez d'une grande feuille de papier d'aluminium (ou papier cuisson) et enfournez. Laissez cuire 45 min.

Retirez la feuille de papier d'aluminium. Mélangez un peu les légumes et retournez la cuisse de dinde. Faites cuire encore 30 min à découvert et servez

Quiche paysanne sans pâte

Préparation : 20 min

cuisson : 30 min

Pour 6 personnes :

500 g de pommes de terre à chair ferme

1 c. à soupe de parmesan râpé

3 c. à soupe d'huile d'olive

sel et poivre

Appareil à quiche :

4 œufs

20 cl de lait

1 tomate coupée en dés

100 g de cheddar

100 g de bacon

50 g d'oignons nouveaux

1. Lavez, pelez et coupez les pommes de terre en tranches. Placez les tranches dans un saladier, ajoutez du sel et du poivre, l'huile d'olive et le parmesan. Mélangez bien.
2. Préchauffez le four à 160 °C (th.5-6) en chaleur tournante.
3. Déposez les tranches de pommes de terre dans le fond d'un plat allant au four. Enfourez 10 min ; à 160°C (th 5-6)
4. Mélangez les œufs dans un saladier avec le lait, les dés oignons nouveaux émincés. Assaisonnez. Versez la préparation sur les pommes de terre puis lissez avec le dos de la cuillère.
5. Enfourez 20 min à 180°C (th.6). Servez chaud.

Astuce : Variez les goût de la quiche en ajoutant des légumes type brocoli et en remplaçant le cheddar par du gorgonzola.