

CUISSE DE DINDE AU ROMARIN

Pour 4 personnes

Préparation 10 mn

Cuisson 50 mn

1 cuisse entière de
dinde env. 1, 100 kg

1 cuil. à soupe d'huile
d'olive

5 branches de romarin

1 oignon blanc frais

1/2 cuil. à café de
gingembre

1 lanière de gingembre
confit

Sel

Eau tiède

Faire revenir la cuisse de dinde **entière** dans une cocotte avec une cuillère d'huile d'**olive**. Une fois que la peau est **dorée**, saler et **déglicer** avec un peu d'eau tiède.

Effeuille la moitié des branches de romarin sur la viande. Continuer à mouiller la viande. Emincer l'**oignon** blanc. L'incorporer à la cuisson ne pas trop **délayer**. Séparer le haut de la cuisse.

Après une ½ heure de cuisson **mouiller** avec de l'eau **tiède** ou un bouillon léger et rajouter la demi cuillère à café de **gingembre** et effeuiller la fin des branches de romarin. Resaler et laisser **mijoter** encore 20 mn en couvrant.

Servir avec du riz auquel on aura incorporé quelques **fèves** fraîches et la lanière de **gingembre** confit émincée.