

## **Cuisse de dinde rôtie à la bière et au genièvre d'après les sœurs Scottto, purée de patate douce**



*dinde : adapté de la recette des sœurs Scottto du livre "La Cuisine des Parfums"  
purée : recette de famille.*

Prep 15 min, cuisson 1 heure 10 min

Pour 4 personnes (c'est copieux !)

2 petites cuisses de dinde coupées en 2 pour faire 4 portions  
une dizaine de fines tranches de poitrine fumée  
2 csoupe baies de genièvre  
environ 500ml bière blonde (j'ai mis ce que j'avais à la cave, de la Heineken... )  
1 tête d'ail bien ferme (de l'ail nouveau dans la recette d'origine, mais je n'avais que de l'ail sec...)  
1 tige de romarin (du jardin)  
6 feuilles de laurier (du jardin)  
QS sel, poivre

2 patates douces à chair orange  
3 patates à soupe moyennes (ou 2 grosses)  
QS bouillon de volaille (pour moi 1 csoupe bouillon de volaille en poudre et de l'eau pour juste couvrir)

Préchauffer le four à 250°C.

Détacher les gousses d'ail, enlever la peau la plus sèche mais ne pas peler complètement. Recouper les tranches de poitrine en 2. Couper le brin de romarin en 8 petites tiges.

Dans un plat à gratin, placer un peu de bière puis déposer par dessus les morceaux de dinde sans chevaucher ! Intercaler un peu partout les morceaux de poitrine ainsi qu'ail, romarin, baies de genièvre, laurier, puis saler et poivrer. Mouiller à la bière.

Enfourner 20 minutes puis retourner les morceaux de viande, repêcher l'ail pour le remettre à la surface, enfoncer tout ce qui craint de brûler et réenfourner pour 20 minutes.

Puis retourner et réenfourner 10 minutes 2 fois, puis retourner et réenfourner pour 5 minutes 2 fois.

Pendant ce temps, faire la purée de patate douce.

Peler, couper en morceaux de taille régulière, couvrir de bouillon de volaille bouillant et cuire à couvert. Une fois que les patates sont cuites, les égoutter mais ne pas jeter le bouillon de cuisson : le réserver dans un saladier, au moins en partie. Mixer les patates, et ajouter un peu du bouillon réservé si le mixeur n'accroche pas ou pour atteindre la consistance souhaitée.

Servir bien chaud !