



Sauté printanier de dinde



Pour 4 personnes

Du sauté de dinde pour 4 (environ 800g)
quelques lardons fumés (j'ai pris 1/2 plaquette de tranches de poitrine fumée que j'ai recoupée)
1 botte d'oignons nouveaux
3 carottes nouvelles
1 kilo de petits pois frais (pesés entiers)
2 branches de céleri
environ 1 livre de petites patates nouvelles
Si j'en avais trouvé j'aurais mis une botte de petits navets nouveaux juste coupés en 2 ou en 4 !
1 belle branche de thym frais
1 feuille de laurier
5 gousses d'ail
facultatif : 1 cube de bouillon de volaille (ou agneau selon la viande utilisée, ou légumes)
facultatif : 1 petit verre de vin blanc
QS huile olive, sel, poivre, eau

Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer dans une cocotte en fonte de taille appropriée. Pendant qu'elle chauffe, préparer les lardons et les ajouter dans la cocotte. Ajouter le thym et laisser revenir sur feu assez vif en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps laver sans peler les patates, recouper les plus grosses.

Préparer les oignons nouveaux : enlever le surplus de vert, peler les bulbes et les recouper en 4 dans la longueur.

Gratter mes carottes, bien les laver et les couper en rondelles.

Peler les 2 branches de céleri et les couper en demi lunes.

Si j'avais eu des navets, je les aurais pelés en faisant sauter des éclats de peau du bout de mon couteau économe, j'aurais gardé un bout du toupet (j'aurais jeté les feuilles) et j'aurais coupé chaque navet en 2 ou en 4 suivant sa taille.

Tout cela en surveillant que ça ne brûle pas dans la casserole !

Quand les lardons prennent une très jolie couleur, ajouter la viande et laisser revenir sur feu vif toujours, pour qu'elle prenne couleur elle aussi. Ajouter 5 gousses d'ail entières non pelées.

Continuer à préparer les légumes en parallèle. Et préparer les petits pois.

LACATH...



...au four et au moulin

Quand la viande commence à colorer, ajouter les patates d'abord, en essayant de les dorer un peu pendant environ 5 minutes, puis les oignons, les carottes et le céleri et laisser colorer encore et toujours, environ 5 minutes. Si j'avais eu des navets, c'est à ce moment-là que je les aurais ajoutés.

Ajouter un verre de vin blanc (facultatif) et une feuille de laurier, bien mélanger, puis fermer la cocotte et baisser le feu pour mijoter 10 minutes.

Ajouter les petits pois et évaluer la quantité de bouillon rendue, ajouter : s'il n'y a pas assez de bouillon ajouter très peu d'eau et 1 ccafé de bouillon de volaille en poudre (facultatif), porter à ébullition puis couvrir et baisser le feu pour mijoter 10 minutes.

Vérifier la cuisson de la plus grosse patate de la pointe d'un couteau et prolonger la cuisson si nécessaire.

Poivrer, goûter, rectifier.