



Cuisse de dinde au miel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN

DURÉE TOTALE : 2H00 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1 :

PRÉCHAUFFEZ VOTRE
FOUR (180°C) PENDANT LA
PRÉPARATION.

DE PRÉFÉRENCE ENLEVEZ LA
PEAU DE LA CUISSE (C'EST
PLUS FACILE LORSQU'ELLE EST
DÉCONGELÉE AU MICRO-ONDES).
L'INSTALLER DANS UN GRAND
PLAT.

PRÉPARER LE CUBE DE
BOUILLON DANS UNE CASSEROLE
D'EAU BOUILLANTE ET LAISSER
REFROIDIR.

ETAPE 2

DANS UNE JATTE MÉLANGEZ DANS
L'ORDRE : LE MIEL, LA
MOUTARDE, LE SEL (TRÈS PEU),
LE POIVRE; BIEN MÉLANGER
PUIS AJOUTEZ LE VINAIGRE
BALSAMIC.

BADIGEONEZ AVEC UN PINCEAU
TOUTES LES FACES DE LA
CUISSE DE DINDE. PUIS DANS
LE RESTANT DE LA
PRÉPARATION, AJOUTEZ EN
REMUANT RAPIDEMENT, LE CUBE
ET SON EAU.

INGRÉDIENTS :
(POUR 4 PERS)

- SEL
- POIVRE
- 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE MOUTARDE
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL LIQUIDE
- 1 CUISSE DE DINDE DE 1,5 KG ENVIRON
- 0.5 L D'EAU CHAUDE
- 1 CUBE DE BOUILLON DE VIANDE
- 3 CUILLÈRES À CAFÉ
- DE VINAIGRE BALSAMIC

ETAPE 3 :

DÉPOSEZ DÉLICATEMENT LA
SAUCE AUTOUR DE LA CUISSE,
ENFOURNEZ À 180°C (TH 6)
PENDANT 1H45, LA RETOURNER
ET PENSEZ À L'ARROSER
TOUTES LES 20 MN.
SERVIR AVEC AVEC DES POMMES
CUITES AU CIDRE ET AU MIEL
OU AVEC DES PÊCHES OU DES
FIGUES AU MIEL.

Recette proposée par



HUGUIER FRÈRES
Viandes de terroir | Charcuteries | Produits élaborés

