

Cubes de dinde aux pommes et sa purée

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de cubes de dinde
1 cuil à café de mélange à pain d'épices
15 g de beurre
1 cuil à soupe de miel
1 dl de lait
1 jaune d'œuf
4 pommes
8 pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min

Préparation :

Epluchez les pommes de terre, coupez les en morceaux pas trop gros et faites les bouillir dans de l'eau salée pendant 20 à 25 min.

Égouttez les puis écrasez les, ajoutez le lait, le beurre et le jaune d'œuf. Salez, poivrez et mélangez bien le tout.

Assaisonnez les cubes de dinde avec le mélange à pain d'épices.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et saisissez les cubes de dinde pendant 10 min de façon à ce qu'ils soient finement dorés

Epluchez les pommes, ôtez le coeur et coupez les en gros morceaux.

Ajoutez les pommes ainsi que le miel à la viande et continuez un peu la cuisson.

Répartissez la purée dans des assiettes ou de petites cocottes et complétez avec la dinde et les pommes cuites.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!