



Tournedos de dinde aux choux rouge glacé à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 4 Portions

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1 h 30 min

Ingrédients:

- " 5 ml (1c. à thé) d'huile d'olive
- " 4 tournedos de dinde
- " sel et poivre, au goût
- " 10 ml (2c. à thé) huile d'olive
- " 4 tranches bacon, émincées
- " 250 ml (1 tasse) oignons, émincés
- " 125 ml (1/2 tasse) vin blanc sec (facultatif)
- " 500 ml (2 tasses) bouillon de poulet, dégraissé
- " 75 ml (1/3 tasse) sirop d'érable (100% pur)
- " 15 ml (1c. à table) vinaigre de vin ou vin blanc
- " 5 ml (1c. à thé) sarriette séchée
- " 5 ml (1c. à thé) baies de genièvre (facultatif)
- " sel et poivre, au goût

Instructions:

Dans une poêle, faire chauffer l'huile et faire rôtir les tournedos de dinde 2 minutes de chaque côté au feu moyen. Assaisonner et réserver.

Préchauffer le four à 180° (350° F). Dans une casserole allant au four, faire chauffer l'huile et faire rissoler le bacon et les oignons. Ajouter le chou et laisser cuire 5 minutes environ. Mouiller avec le vin blanc, le bouillon de

poulet, le sirop d'érable, le vinaigre et ajouter la sarriette et les baies de genièvre. Assaisonner et cuire au four 1 heures et terminer la cuisson 15 minutes en ajoutant les tournedos.

Servir les tournedos sur un lit de choux.