

Boulettes au dindon, sauce Italienne, gratin Dauphinois |

Recette pour 4 personnes

Description

Un repas gourgand tout en simplicité; de généreuses boulettes de dindon, une sauce tomate au basilic et un gratin de pommes de terre.

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter des tranches de légumes, du jambon, du fromage, des lardons dans le gratin Dauphinois.

Ingrédients

Boulettes de dindon

- 400 Gr Dinde hachée
- 1 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 1 Cuil. à thé Sel
- 2 Unité(s) Échalote française
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 30 Gr Chapelure

- Beurre
- Sel et poivre

Gratin Dauphinois

- 500 Gr Pommes de terre yukon gold
- 250 Ml Crème 35%
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

- Beurre
- Sel et poivre

Sauce tomate

- 4 Unité(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Basilic
- 2 Gousse(s) Ail
- 60 Ml Huile d'olive

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Pelez et lavez les pommes de terres. Taillez-les en fines tranches (3 mm). Hâchez l'ail pour le gratin et pour la sauce tomate. Ciselez finement l'oignon et l'échalote française. Taillez en dés les tomates.

Boulettes de dindon

Réunissez dans un saladier tous les ingrédients des boulettes. Mélangez afin de rendre la texture homogène. Façonnez 12 boulettes avec vos mains, ou à l'aide d'une cuillère à glace. Faites colorer les boulettes à la poêle avant de les cuire au four une vingtaine de minutes.

Gratin Dauphinois

Faites bouillir la crème avec l'ail, la muscade et une grosse pincée de sel. Dans un plat à gratin, commencez par étaler toutes les tranches de pomme de terre, puis versez la crème infusée. Cuire 20-30 dans un four préchauffé.

Sauce tomate

Faites suer les oignons dans l'huile d'olive, puis ajoutez l'ail. Attention à ne pas trop cuire l'ail. Ajoutez les tomates et continuez à cuire quelques minutes. Au dernier moment, mixez les feuilles de basilic à l'aide d'un pied mélangeur.

Bon appétit!