

Haut de cuisses de dinde, rôties au thym frais, pommes Ratte et haricots verts au pesto de tomates séchées

Recette pour 4

Description

Un produit du Québec mit en valeur, accompagné de pommes de terre Ratte et haricots verts liés d'une sauce pesto aux tomates séchées.

Ingrédients

Hauts de cuisse de dinde

- 4 Unité(s) Haut de cuisse de dindon désossé
- 1.50 Lb Pommes de terre ratte
- 4 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- 3 Pincée(s) Fleur de sel

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Haricots Verts

- 1 Lb Haricots verts
- 2 Gousse(s) Ail haché

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pesto aux tomates séchées

- 450 Gr Tomates séchées
- 2 Gousse(s) Ail
- 25 Ml Jus de citron
- 15 Ml Câpres
- 50 Ml Huile d'olive
- 50 Ml Pignons de pin
- 50 Ml Parmigiano reggiano râpé
- 12 Feuille(s) Basilic

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

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

Mise en place

Épluchez et hachez l'ail. Lavez puis coupez les pommes de terre Ratte en deux ou quatre suivant la grosseur.

Étiquetez les haricots verts. Éfeuillez les feuilles de basilic.

Hauts de cuisse de dinde

Salez et poivrez les hauts de cuisse sur toutes les faces, arrosez d'huile et les saisir dans une cocotte sur le feu pour les colorer de tous les côtés. Une fois coloré, mettre les Rattes tout autour, ainsi que 4 gousses d'ail avec la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre, ajoutez le thym. Posez le couvercle dessus, placez la cocotte dans le four. Faire cuire 40 minutes.

Assurez-vous d'une bonne cuisson des hauts de cuisse ainsi que les pommes de terre Ratte.

Haricots verts

Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez les haricots verts (blanchir), assurez-vous de garder un peu de croquant. Ensuite, plongez-les dans un bac d'eau glacée.

Au moment de servir, passez les haricots verts dans une poêle avec du beurre et l'ail haché.

Rectifiez l'assaisonnement.

Pesto tomates séchées

Au robot, hachez finement le basilic, les tomates séchées, les pignons de pin, les câpres, le fromage et l'ail avec le jus de citron. Incorporez l'huile d'olive en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Salez et poivrez, réservez.

Montage

Dans une assiette plate, Déposez le hauts de cuisses de Dinde, sur le coté, déposez les pommes Rattes rôties, les haricots verts sautés.

Finalisez en nappant les hauts de cuisses du pesto aux tomates.

Bon appétit!