

Dinde rôtie au thym

avec purée à la ciboulette et sauce brune

Festin familial 50 minutes



Rôti de poitrines de
dinde



Pomme de terre à
chair jaune



Concentré de
bouillon de poulet



Amandes, tranchées



Tartinade de
canneberges



Tartinade d'abricots



Thym



Oignon, haché



Gousses d'ail



Crème sure



Farine tout usage



Choux de Bruxelles



Ciboulette

BONJOUR TARTINADE D'ABRICOTS

Sucrée et acidulée, elle est l'ingrédient parfait pour les sauces et les vinaigrettes!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

2 plaques à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, petite casserole, 2 petits bols, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de poitrines de dinde	680 g	1 360 g
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Tartinade de canneberges	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Thym	7 g	14 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Gousses d'ail	3	6
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Ciboulette	7 g	14 g
Beurre non salé	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer et rôtir la dinde

- Détacher des branches **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym**, puis les hacher grossièrement.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, la **moitié** du **thym**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.
- Badigeonner le dessus et les côtés de la **dinde** du **mélange ail et thym**.
- Rôtir au **centre** du four de 35 à 45 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée et entièrement cuite**.



Préparer la sauce aux oignons caramélisés

- Chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**. Cuire de 8 à 10 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés.
- Saupoudrer de **farine**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter les **concentrés de bouillon**, le **reste** du **thym** et **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer et rôtir les choux de Bruxelles

- Entre-temps, couper les **choux de Bruxelles** en deux.
- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **tartinade d'abricots** et la **tartinade de canneberges**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Sur une autre plaque à cuisson non recouverte, arroser les **choux de Bruxelles** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir dans le **haut** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient tendres.



Griller les amandes et glacer la dinde

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Transférer dans une assiette.
- Lorsque la **dinde** sera presque cuite, la retirer du four avec précaution et la badigeonner délicatement de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sauce aux abricots et canneberges**.
- Remettre au **centre** du four et continuer à rôtir de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **glacage** soit collant et que la **dinde** soit entièrement cuite**.



Cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **potatoes**, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et la **crème sure**, puis écraser grossièrement les **potatoes**. (**REMARQUE** : Un « écrasé de pommes de terre » n'est pas une purée lisse, il est normal qu'il y ait encore quelques morceaux.) Ajouter la **ciboulette**, puis **saler** et **poivrer**, au goût.
- Découper la **dinde**.
- Répartir la **dinde**, l'**écrasé de pommes de terre** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes.
- Napper la **dinde** et les **potatoes** de **sauce**.
- Parsemer les **choux de Bruxelles** d'**amandes**.
- Servir le **reste** de la **sauce aux abricots et canneberges** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!