

Rôti de dinde glacé à l'abricot

avec pommes de terre rôties et chutney de nectarines

Festin familial 50 minutes



Rôti de poitrines de dinde



Pomme de terre Russet



Tartinade d'abricots



Moutarde de Dijon



Oignon vert



Crème sure



Pois sucrés



Nectarine



Échalote



Vinaigre de vin rouge



Gousses d'ail

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, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, 2 petits bols, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de poitrines de dinde	680 g	1 360 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Pois sucrés	227 g	454 g
Nectarine	2	4
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 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.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

[f](#) [@](#) [t](#) [d](#) @HelloFreshCA



Rôtir la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Assaisonner de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sel**; et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre** sur tous les côtés. Dans un petit bol, mélanger la **tartinade d'abricots** et la **moitié** de la **moutarde**.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée.



Cuire le chutney et glacer la dinde

- Entre-temps, chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**, les **morceaux de nectarine**, le **vinaigre** et les **échalotes**.
- Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les morceaux de **nectarine** soient réduits en bouilli grossier et que le **mélange** épaississe. **Saler et poivrer**, au goût.
- Retirer la **dinde** du four avec précaution. Napper ou badigeonner le dessus de la **dinde** de **glacage à la moutarde et aux abricots**.
- Continuer à rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**.



Préparer

- Couper les **potmes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Couper la ou les **nectarines** en **quatre morceaux** en évitant le noyau. Couper **chaque morceau de nectarine** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Parer les **pois sucrés**.
- Peler, puis couper l'**échalote** en petits dés.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.



Cuire les pois sucrés

- Lorsque la **dinde** sera presque cuite, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **pois sucrés** et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **pois sucrés** soient légèrement croquants. **Saler et poivrer**, au goût.



Rôtir les potmes de terre

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potmes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potmes de terre** soient tendres et dorées.



Terminer et servir

- Dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure**, les **oignons verts** et le **reste** de la **moutarde**. **Saler et poivrer**.
- Découper la **dinde**.
- Répartir la **dinde**, les **potmes de terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes.
- Couronner les **potmes de terre** d'un **souppçon** du **mélange de crème sure**.
- Napper la **dinde** de **chutney de nectarines**.

Le souper, c'est réglé!