

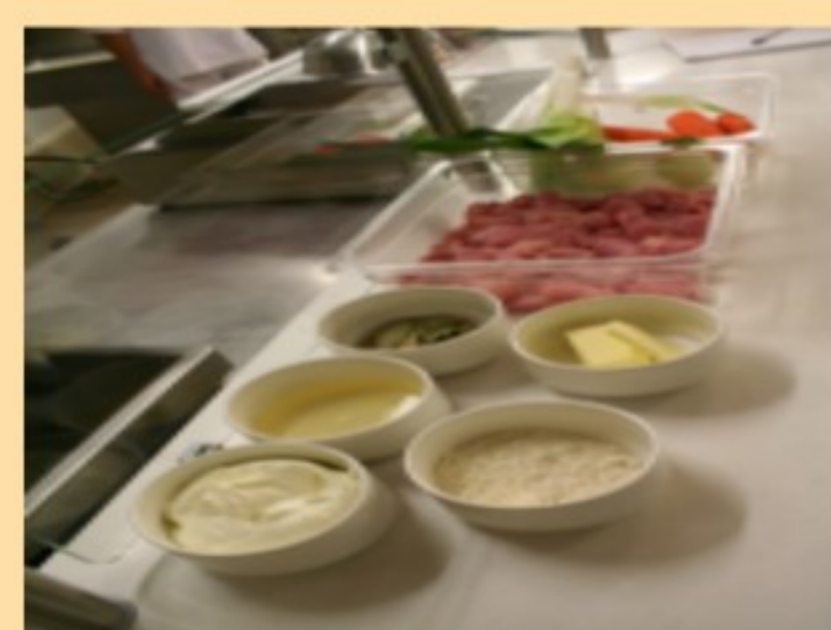
# Blanquette de dinde

Pour 8 personnes | Préparation : 1h | Cuisson : 35 minutes

## Ingrédients

Pour préparer ma recette de Blanquette de dinde il me faut :

- 1 kg de filet de dinde coupé en cubes
- 2 belles carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- feuilles de laurier
- 1 verre de vin blanc
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 200 g de crème



## Étapes pour la recette



Couper les légumes en morceaux



Mélanger la dinde et les légumes dans la casserole  
Sans chauffer !



Ajouter le vin blanc



Ajouter de l'eau froid jusqu'à recouvrir le tout



Saler et poivrer (une cuillère à soupe de chaque)  
Faire chauffer à feu moyen pendant 30 minutes

Egoutter la viande et les garnitures

Ne pas jeter le bouillon



Faire un roux :  
Faire fondre du beurre  
Ajouter de la farine



Bien remuer pendant 2 minutes pour ne pas que le roux colle



Mouiller le roux avec 1 L de bouillon (jus de cuisson)  
Ajouter la crème



Laisser cuire 5 minutes à feu moyen



Rajouter la sauce sur la blanquette (viande + légumes)  
Laisser cuire environ 5 minutes



Bon appétit !