

Cuisses de dinde marinées à l'orange et au citron

Temps de préparation: 45 min. · Niveau de difficulté: medium

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pièce Cuisses de dinde (600 - 700g)

4 Oranges naturelles

2 pièce Citrons naturels

3 pièce Bâtons de cannelle

2 pièce Oignons

3 pièce Céleri en branches

3 pièce Carottes

0.75 l Vin blanc

500 g Échalotes

3 c.à.s. Huile d'olive pour la cuisson

3 c.à.s. Huile d'olive vierge extra

Fleur de sel

Poivre

Garniture :

15 pièce Pommes de terre primeur

Beurre

Cela se mairie avec :

Vin rouge Xa tó

1 c.à.s. Amandes grillées

Préparation

Marinade, le jour précédent

Pour la marinade, coupez grossièrement l'écorce extérieure colorée de deux oranges et d'un citron, coupez les fruits en deux et pressez-les. Mettez le jus de côté, coupez les morceaux d'écorce en fines lamelles, coupez la peau blanche du fruit.

Nettoyer et couper en gros dés les carottes et le céleri. Lavez les cuisses de dinde, séchez-les

en les tapotant et placez-les dans un grand récipient.

Ajoutez les légumes, les bâtons de cannelle, le jus de fruit et les lamelles d'agrumes aux pilons, versez le vin dessus complètement et laissez la viande mariner au réfrigérateur pendant toute la nuit, en la retournant au moins une fois.

Cuisses de dinde, le lendemain

Retirer la viande et les légumes de la marinade et les placer dans un plat à rôtir, ajouter un peu d'huile de cuisson et faire braiser au four à 200° pendant environ 30 minutes.

Retirez la rôtissoire du four, retournez les cuisses et salez-les. Filtrez la marinade à travers une passoire et versez-la dans la rôtissoire. Faites braiser pendant encore 50-60 minutes. Retournez les pilons de temps en temps.

Pendant ce temps, nettoyez et coupez en deux les échalotes, pressez un demi-citron et coupez trois morceaux de zeste en julienne. Pressez également les deux oranges et coupez une partie de la peau en julienne. Mettez les échalotes, les jus d'orange et de citron, les zestes, trois cuillères à soupe d'huile d'olive, deux cuillères à café de sucre et une bonne pincée de sel dans une casserole, portez à ébullition et laissez réduire jusqu'à ce que le mélange devienne épais.

Lorsque les cuisses de dinde sont tendres, filtrez le fond de rôti et faites-le réduire dans une casserole à feu doux. Enfin, mélangez les échalotes et leur sauce avec le fond de rôti, laissez infuser brièvement, salez et poivrez avec parcimonie.

Disposez les pilons entiers sur des assiettes plus grandes, entourez-les d'échalotes, recouvrez-les entièrement de la sauce et saupoudrez-les d'amandes grillées.

Plat d'accompagnement

Les pommes de terre frites dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées vont très bien avec ce plat.