



# Cuisiner en gros : Ragoût de dinde rôtie avec scones faciles à préparer

Cuisiner en gros 40 minutes



Portions de  
poitrine de dinde  
680 g | 1 360 g



Farine tout usage  
1 ½ tasse | 3 tasses



Pomme de terre à  
chair jaune  
300 g | 600 g



Mirepoix  
227 g | 454 g



Petits pois  
56 g | 113 g



Ciboulette  
7 g | 14 g



Crème  
113 ml | 237 ml



Bouillon de  
poulet en poudre  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe



Poudre à pâte  
2 c. à thé |  
4 c. à thé



Crème sure  
1 | 2



Mélange d'épices  
pour sauce  
crémeuse  
2 c. à soupe |  
4 c. à soupe

**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.

1



### Préparer les ingrédients des scones

- Avant de commencer, placer les grilles dans le haut et au centre du four, puis préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un grand bol, ajouter la **farine**, la **poudre à pâte**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **sucre**, **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et la **moitié** de la **ciboulette**. Bien mélanger en fouettant.
- Dans une tasse à mesurer, mélanger **¼ tasse** (½ tasse) de **crème** et **¼ tasse** (½ tasse) de **lait** ou d'**eau**. Transférer **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de ce **mélange** dans un petit bol.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes ou dans une petite poêle, faire fondre **¼ tasse** (½ tasse) de **beurre**.
- Ajouter la **crème sure** et le **beurre** dans la tasse à mesurer contenant le **reste** du **mélange de crème**. Fouetter jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.

2



### Former et cuire les scones

- Ajouter le **mélange de crème sure** au **mélange de farine**, puis remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Recouvrir une plaque à cuisson d'une double épaisseur de papier parchemin.
- Répartir la **pâte** en **6** (12) **scones de taille égale** sur la plaque à cuisson préparée.
- Badigeonner les **scones** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) du **mélange de crème réservé**.
- Cuire dans le **haut** du four de 14 à 17 min, jusqu'à ce que les **scones** soient gonflés et dorés.
- Laisser refroidir les **scones cuits** sur une grille pendant au moins 5 min.

3



### Préparer et cuire la dinde

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Au besoin, couper la **dinde** en **4 morceaux** (8 morceaux) de **taille égale**. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile**, puis la **dinde**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., saisir en plusieurs étapes, en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée.
- Retirer du feu, puis transférer sur une autre plaque à cuisson.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite\*\*.
- Transférer la **dinde** sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer de 3 à 5 min.

4



### Cuire les légumes

- Entre-temps, sur une autre planche à découper, couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer la même casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **pommes de terre** et la **mirepoix**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** et les **légumes** ramollissent légèrement.

5



### Terminer le ragoût

- Ajouter le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** à la casserole contenant les **légumes**.
- Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés. Ajouter **1 ¾ tasse** (3 tasses) d'**eau**, les **pois** et le **bouillon de poulet en poudre**. Porter à légère ébullition.
- Poursuivre la cuisson de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le bouillon épaississe légèrement.
- Lorsque la **dinde** sera cuite, la couper en bouchées.
- Ajouter la **dinde** et les **jus de cuisson** à la casserole contenant le **ragoût**.
- Incorporer le **reste** de la **crème**. **Saler** et **poivrer**. (**CONSEIL** : Pour un ragoût moins épais, ajouter plus d'eau, ¼ tasse à la fois.)

6



### Terminer et servir

- Servir le **ragoût** et les **scones** simplement. (**CONSEIL** : Les scones se conservent à température ambiante jusqu'à 3 jours dans un contenant scellé.)
- Parsemer le **ragoût** du **reste** de la **ciboulette**.

\*\*Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).