



Souper classique de dinde rôtie avec tartinade de canneberges et sauce

Action de grâce 45 minutes



Rôti de poitrine
de dinde
680 g | 1360 g



Pois sucrés
113 g | 227 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Concentré de
bouillon de
poulet
2 | 4



Tartinade de
canneberges
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Patate douce
1 | 2



Courge musquée,
en cubes
170 g | 340 g



Sauge et thym
14 g | 28 g



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Crème
56 ml | 113 ml



Oignon jaune,
haché
56 g | 113 g



Pacanes
28 g | 56 g

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



Rôtir la dinde

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Détacher **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de thym** des **branches**.
- Émincer les **feuilles de sauge**.
- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (ou 23 x 33 cm [9 x 13 po]) pour 4 pers.) Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner tous les côtés de la **moitié** du **thym**, de la **moitié** de la **sauge**, de **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sel** et de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 25 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée et entièrement cuite**.
- Laisser reposer dans une assiette de 5 à 10 min.

2



Préparer

- Éplucher, puis couper les **patates douces** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 5 cm (2 po).

5



Cuire les pois sucrés

- 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 les **pacanes**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pacanes** dégagent leur arôme et que les **pois sucrés** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.

3



Rôtir la courge et les patates douces

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **patates douces** et la **courge** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 16 à 18 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et dorés.

6



Terminer et servir

- Dans une petite casserole, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, les **oignons**, le **reste** de la **sauge** et le **reste** du **thym**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Saupoudrer de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **farine**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés. Ajouter 1 tasse (2 tasses) d'**eau**, le **concentré de bouillon** et le **jus de dinde restant** dans l'assiette. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Trancher finement la **dinde**.
- Répartir les **pois sucrés**, la **courge** et les **patates douces rôties**, la **purée de pommes de terre** et la dinde dans les assiettes.
- Servir la **tartinade de canneberges** et la **sauce** comme trempette.

4



Cuire et écraser les pommes de terre

- Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre** 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 **pommes de terre**. Égoutter et remettre les **pommes de terre** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème** et la **tartinade à l'ail**, puis écraser les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.