

Divan crémeux de dinde rôtie

avec brocoli et écrasé de pommes de terre

Fête de famille

45 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Rôti de poitrine de dinde



Brocoli, en fleurs



Gousses d'ail



Oignon jaune



Moutarde de Dijon



Cheddar blanc, râpé



Crème



Pomme de terre rouge



Persil



Échalotes frites

BONJOUR ÉCHALOTES FRITES

Une garniture croustillante qui ajoute un petit quelque chose de plus à vos repas!

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

Plaque à cuisson, bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de poitrine de dinde	680 g	1360 g
Brocoli, en fleurons	227 g	454 g
Gousses d'ail	2	4
Oignon jaune	113 g	226 g
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème	237 ml	474 ml
Pomme de terre rouge	450 g	900 g
Persil	7 g	14 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Lait*	4 c. à soupe	8 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Préparer et cuire la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de tous les côtés de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.
- Rôtir la **dinde** au **centre** du four de 35 à 40 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Lorsque la **dinde** sera cuite, transférer dans une assiette et laisser reposer de 5 à 10 min.



Cuire le brocoli

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **brocoli** 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. (**REMARQUE** : Cuire en 2 étapes pour 4 pers.)
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et la **moitié** de l'**ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. **Saler et poivrer**, au goût.
- Transférer dans un bol moyen et couvrir pour garder chaud.



Préparer et cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** 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. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Couvrir pour garder chaud.



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- **Saler et poivrer**.
- Ajouter le **reste** de l'**ail**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Incorporer en fouettant la **moutarde** et la **crème**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **fromage** et la **moitié** du **persil**.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, couper le **brocoli** en bouchées.
- Peler l'**oignon** et le couper en deux. Couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **potatoes**, ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et **4 c. à soupe** (8 c. à soupe) de **lait**. À l'aide d'un presse-purée écraser grossièrement les **potatoes**. (**REMARQUE** : Un « écrasé de pommes de terre » n'est pas une purée lisse, il est normal qu'il y ait encore quelques morceaux.)
- Incorporer le **reste** du **persil**, puis **saler et poivrer**, au goût.
- Trancher la **dinde**.
- Répartir le **brocoli** et l'**écrasé de pommes de terre** dans les assiettes.
- Garnir de **dinde**, puis napper de **sauce**.
- Parsemer d'**échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!