



Dinde rôtie à la moutarde et aux figues avec fruits à noyau, purée de pommes de terre et de choux de Bruxelles et broccolini

Festin familial 45 minutes



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



Rôti de poitrine de dinde



Tartinade de figues



Moutarde à l'ancienne



Prune



Nectarine



Vinaigre de vin rouge



Broccolini



Ciboulette



Pomme de terre Russet



Choux de Bruxelles

BONJOUR TARTINADE DE FIGUES

Sucrée et collante, elle est l'ingrédient parfait pour les vinaigrettes et les glaçages!

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

2 plaques à cuisson, bol moyen, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, pinceau à pâtisserie en silicone

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Rôti de poitrine de dinde | 680 g | 1 360 g |
| Tartinade de figues | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Moutarde à l'ancienne | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Prune | 1 | 2 |
| Nectarine | 1 | 2 |
| Vinaigre de vin rouge | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Brocolini | 340 g | 680 g |
| Ciboulette | 7 g | 14 g |
| Pomme de terre Russet | 460 g | 920 g |
| Choux de Bruxelles | 170 g | 340 g |
| Lait* | ½ tasse | 1 tasse |
| Beurre non salé* | 3 c. à soupe | 6 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

1



Rôtir la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis la disposer sur une plaque de cuisson non recouverte.
- Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Assaisonner de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sel** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **poivre**.
- Cuire la **dinde** au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **moitié** de la **tartinade de figues** et la **moutarde**. Réserver.

4



Glacer la dinde et cuire le brocolini.

- Entre-temps, retirer avec précaution la **dinde** du four. Napper ou badigeonner la **dinde** de **glaçage aux figues et à la moutarde**.
- Remettre au **centre** du four et rôtir de 18 à 20 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**.
- Entre-temps, ajouter sur une autre plaque à cuisson non recouverte le **brocolini**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'eau et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir dans le **bas** du four de 8 à 10 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller le brocolini pour ne pas le brûler!)

2



Préparer

- Entre-temps, trancher finement les **choux de Bruxelles**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Parer le **brocolini**, puis couper les **tiges plus épaisses** en deux sur la longueur, en laissant les **tiges plus minces** entières.
- Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

5



Préparer la salsa de fruits

- Entre-temps, couper la **prune** en deux, puis retirer le noyau.
- Couper la **nectarine** en deux, puis retirer le noyau.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter les **fruits**, côté coupé vers le bas. Cuire à couvert de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **fruits** soient entièrement cuits et que les **côtés coupés** soient dorés.
- Retirer les **fruits** de la poêle. Laisser tiédir, puis couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un bol moyen, ajouter les **prunes**, les **nectarines**, la **moitié** de la **ciboulette**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **vinaigre** et le **reste** de la **tartinade de figues**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

3



Cuire les pommes de terre et les choux

- Entre-temps, ajouter les **pommes de terre** dans une grande casserole, recouvrir 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**.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **choux de Bruxelles** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**.
- Cuire de 6 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement croustillants.
- **Saler** et **poivrer**, puis transférer dans une assiette.

6



Terminer et servir

- Égoutter et remettre les **pommes de terre** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **beurre** et **½ tasse** (1 tasse) de **lait**, puis écraser les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.
- Mélanger les **choux de Bruxelles** et le **reste** de la **ciboulette** dans la **purée de pommes de terre**.
- Découper la **dinde**.
- Répartir la **dinde**, la **purée** et le **brocolini** dans les assiettes.
- Napper la **dinde** de **salsa de fruits**.

Le souper, c'est réglé!