

Souper de dinde au beurre aux herbes et à l'ail avec choux de Bruxelles balsamiques et purée au parmesan

Festin familial

50 minutes



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



Rôti de poitrine de dinde



Pomme de terre à chair jaune



Choux de Bruxelles



Poireau, émincé



Persil



Céleri



Gousses d'ail



Crème



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de poulet



Vinaigre balsamique



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

BONJOUR POIREAUX

Ce légume a le goût plus doux et des saveurs plus subtiles que son cousin l'oignon!

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, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, papier d'aluminium, grand bol, petite casserole, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rôti de poitrine de dinde	680 g	1 360 g
Pomme de terre à chair jaune	500 g	1 000 g
Choux de Bruxelles	340 g	680 g
Poireau, émincé	56 g	113 g
Persil	7 g	14 g
Céleri	3	6
Gousses d'ail	3	6
Crème	113 ml	237 ml
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre**	½ c. à thé	1 c. à thé
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.



1 Préparer et commencer la dinde

- Sécher la **dinde** avec un essuie-tout. Saler et poivrer tous les côtés.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **dinde**. Saisir de 2 à 3 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que la **dinde** soit dorée. (**REMARQUE** : La dinde continuera de cuire à une autre étape.)
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôti au **centre** du four pendant 10 min.
- Retirer et jeter tout le gras restant dans la poêle.



4 Terminer la dinde et terminer la préparation

- Lorsque la **dinde** aura rôti pendant 10 min, la retirer du four avec précaution.
- À l'aide d'une cuillère, verser la **moitié** du **mélange de beurre aux herbes et à l'ail** sur la **dinde**. Poursuivre la cuisson de 12 à 16 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite**.
- Entre-temps, couper le **céleri** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans la casserole contenant les **pommes de terre**, ajouter la **moitié** de la **crème** et le **reste** du **beurre aux herbes et à l'ail**, puis écraser grossièrement. Ajouter le **parmesan** et mélanger. Couvrir pour garder chaud. (**REMARQUE** : Un « écrasé de pommes de terre » n'est pas une purée lisse, il est normal qu'il y ait encore quelques morceaux.) **Saler et poivrer**, au goût.
- Lorsque la **dinde** sera cuite, la retirer du four et la disposer sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer de 4 à 5 min.



2 Préparer les légumes

- Entre-temps, couper les **choux de Bruxelles** en deux (couper les plus gros en quatre).
- Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- 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 dans la même casserole, hors du feu.



5 Préparer la sauce

- Pendant que la **dinde** repose, chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Tournoyer la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter le **céleri** et les **poireaux**. Cuire de 3 à 4 min, en décollant les **morceaux brunis** dans le fond de la poêle, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir et soient légèrement dorés.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Remuer pour enrober.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, le **reste** de la **crème**, **½ tasse** (1 tasse d'eau) et le **jus de dinde restant** sur la planche à découper. Bien mélanger. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et épaississe légèrement.



3 Préparer le beurre aux herbes et à l'ail

- Sur une autre plaque à cuisson non recouverte, arroser les **choux de Bruxelles** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôti dans le **haut** du four de 20 à 22 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient tendres et dorés.
- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher finement le **persil**.
- Chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et l'**ail**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Retirer du feu, puis ajouter le **persil** et mélanger.



6 Terminer et servir

- Dans un grand bol, ajouter les **choux de Bruxelles**, le **vinaigre balsamique** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, au goût. Remuer pour enrober.
- Trancher finement la **dinde**.
- Répartir les **pommes de terre**, les **choux de Bruxelles** et la **dinde** dans les assiettes.
- Napper la **dinde** de **sauce**.

Le souper, c'est réglé!