

Ingrédients

- ◆ 1 cuisse de dinde
- ◆ 1,2 kg de pommes de terre
- ◆ 1 carotte
- ◆ 2 tomates
- ◆ 3 têtes d'ail
- ◆ 5 cl d'huile d'olive
- ◆ 10 cl de vin rosé
- ◆ Thym
- ◆ Laurier
- ◆ 1 branche de romarin
- ◆ Sel, poivre

**Préparation**

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

- ◆ Eplucher tous les légumes
- ◆ Couper les tomates en quartiers
- ◆ Dans une sauteuse, faire dorer la cuisse de dinde à l'huile d'olive puis la réserver
- ◆ Dans la même sauteuse, faire suer (cuire sans coloration) la carotte, l'oignon et les gousses d'ail
- ◆ Jeter la matière grasse avant de déglacer la sauteuse avec le vin rosé
- ◆ Ajouter les tomates et poser la viande sur la garniture
- ◆ Cuire à couvert 15 mn
- ◆ Ajouter les pommes de terres, le thym, le laurier et le romarin
- ◆ Saler, poivrer puis prolonger la cuisson 30 à 35 mn, toujours à couvert
- ◆ Servir chaud

