

## *Filet de Dindonneau au Cidre et Pommes aux Poireaux*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| - FILET(S) DE DINDONNEAU | 750g                 |
| - LARD PETIT DEJEUNER    | 3 par filets (fumés) |
| - CIDRE BRUT             | 75 cl                |
| - POMME(S) JONAGOLD      | 2-3                  |
| - POIREAUX ENTIERS       | 3-4                  |
| - SUCRE SEMOULE          | 3 c à café           |
| - PERSIL                 |                      |
| - CITRON(S)              | le jus d'1/2         |
| - CRÈME FRAICHE          | 10 cl                |
| - MAIZENA                | un peu               |
| - SEL                    |                      |
| - POIVRE                 |                      |



### **Recette:**

- Coupez les poireaux en fine julienne. Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le jus de citron et le sucre. Laissez fondre doucement puis réservez.
- Pelez et coupez en 2 les pommes. Otez le trognon puis déposez-les dans une casserole et arrosez de 50 cl de cidre. Faites cuire environ 10 minutes à petits bouillons. Réservez.
- Lardez chaque filet de dindonneau avec 3 tranches de lard. Faites-les rissoler dans un mélange beurre/huile d'olive bien chaud. Saisissez sur toutes les faces. Poivrez. Puis arrosez avec le reste de cidre, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes à couvert.
- Retirez alors la volaille et conservez au chaud.
- Ajoutez la crème fraîche et le persil et laissez bouillir. Liez éventuellement avec un peu de maïzéna. Rectifiez l'assaisonnement.
- Pour le dressage, farcissez les demi-pommes avec les poireaux et servez la volaille bardée sur une couche de sauce au cidre.

### **Remarque:**

Servez avec des croquettes de pommes de terre.