

Suprêmes de dinde piqués au chorizo, papillote de rattes à la méditerranéenne et compotée de poivrons

Recette pour 4 personnes



Description

Poitrine de dindon du Québec piquée et infusé d'un bâtonnet de chorizo servie avec une papillote de rondelles de pommes de terre rattes cuites au four avec une piperade aux saveurs méditerranéennes.

L'astuce du chef

Utilisez une queue de rat afin d'agrandir l'incision faite dans vos suprêmes pour faciliter l'insertion du bâtonnet de chorizo.

Ingrédients

Pour les suprêmes de dindon du Québec piqués au chorizo

- 2 Unité(s) Suprême de dinde avec la peau
- 100 Gr Chorizo espagnol
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Pour la papillote de pommes de terre Ratte à la méditerranéenne et compotée de poivrons

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Tomate
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez 4 bâtonnets avec le morceau de chorizo. Ciselez l'oignon. Émincez les poivrons. Coupez la tomate en dés. Hachez l'ail et les feuilles de thym. Taillez les pommes de terre rattes en rondelles et mélangez avec un filet d'huile d'olive afin de prévenir l'oxydation.

Préparation de la compotée de poivrons

Faites suer l'oignon à la poêle dans un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les poivrons, l'ail, la tomate et le thym. Assaisonnez de sel et poivre et laissez compoter jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

Préparation de la papillote de rattes à la méditerranéenne

Déposez les rondelles de pomme de terre sur une feuille d'aluminium, assaisonnez de sel et poivre. Recouvrez de compotée de poivrons, refermez la feuille d'aluminium et enfournez environ 30 minutes.

Préparation des suprêmes de Dindon du Québec

Faites une incision au centre du suprême sur la longueur et insérez-y un bâtonnet de chorizo. Colorez les poitrines de dinde dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile végétale pendant environ 4 minutes de chaque côté. Transférez-les sur une plaque de cuisson et terminez la cuisson au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur des poitrines atteigne 74°C (165°F). Laissez reposer 5 minutes au chaud avant de les trancher en biseau.

Dressage de votre assiette

Dans votre assiette, transférez le contenu de la papillote dans un emporte-pièce. Déposez ensuite les poitrines de dinde sur les pommes de terre.

Bon appétit!