



Autres volailles

Rôti de dindonneau à la moutarde et au vin blanc



1h05 **10 min** **55 min** **0** **510**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

800 g **Dinde**
2 c. à soupe **Moutarde**
25 cl **Vin blanc**
2 **Oignon(s)**
4 **Gousse(s) d'ail**
20 g **Beurre**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation du rôti de dindonneau à la moutarde

- 1 Eplucher et ciseler les oignons.
- 2 Badigeonner le rôti avec la moutarde à l'aide du dos d'une cuillère à café.
- 3 Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte et y faire dorer le rôti sur toutes ses faces.
- 4 Baisser le feu, couvrir et laisser cuire pendant 40 minutes.
- 5 Déglacer avec le vin blanc et ajouter les oignons et les gousses d'ail.
- 6 Faire cuire encore 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Découper le rôti en tranches et servir nappé de sauce avec des pommes de terre.