

# Dinde rôtie, purée de potimarron

Nombre de personnes : 6

## Ingrédients:

- 1 dinde de 2,3 kg
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 potimarron de 2 kg
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisettes (ou de noix)
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## Par portion :

Calories : 320  
Protéines : 30  
Glucides : 15  
Lipides : 20  
Gras : 2  
Sucre : 1

1

Laver, éplucher et couper en morceaux les carottes. Couper et rincer le poireau.

2

Disposer la dinde, les légumes et le bouquet garni dans une cocotte, ajouter de l'eau à hauteur, porter à ébullition et cuire 1 heure 15 minutes à petits frémissements.

3

Préchauffer le four à 200°C. Egoutter la dinde, conserver 300 ml de bouillon (conserver le reste pour une soupe !).

4

Déposer la dinde dans un plat, la badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau. Mettre du bouillon au fond du plat et enfourner la dinde 1 heure, en la retournant et en l'arrosant de jus de cuisson toutes les 15 minutes.

5

Laver, éplucher et couper le potimarron. Le faire cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Le mixer avec l'huile de noisettes, ajouter une pincée de fleur de sel.

6

Servir la dinde rôtie avec la purée de potimarron et le jus de dinde, ajouter une pincée de fleur de sel et poivrer.