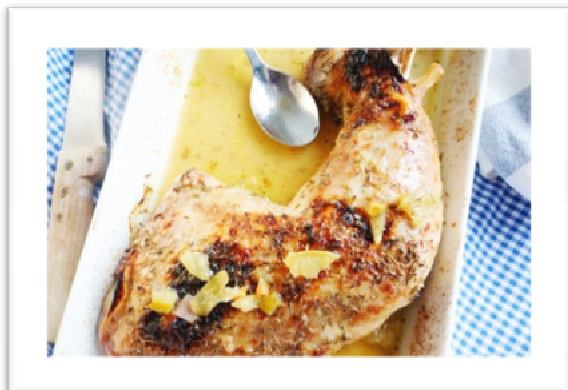




Toque & Tablier



Cuisse de dinde rôtie au citron confit, miel et thym

**Pour 4 personnes.
Préparation 10 min**

Ma liste de courses... Chez

Le volailler :

- 1 grosse cuisse de dinde (la mienne était une belle bête, elle faisait 1 kg !)

Le crémier :

- 20g de beurre doux non salé

L'épicier :

- 30 g de citron confit (si vous aimez beaucoup le citron confit, mettez en 10 ou 15g de plus !)
- 3 cuillères à café de miel
- 3 belles pincées de sel
- 40 cl d'eau

1. Préchauffez votre four à 240°. Ramollissez quelques secondes (30 secondes à peu près) le beurre pour qu'il soit pommade. Massez la cuisse de dinde avec de manière généreuse. Parsemez de sel de manière généreuse (voir mon secret). Ajoutez dessus le miel et le thym.
2. Coupez le citron confit en petit morceaux et mettez-le dans le plat à gratin (sur la dinde et dans le fond du plat). Ajoutez l'eau. Posez un papier d'aluminium et enfournez 50 minutes (tout dépend de la taille encore une fois mais la volaille est cuite quand il n'y a plus de jus qui sort quand vous pointez votre couteau à l'intérieur de la chair) et envoyez !
Accompagnez-la de ce qui vous fait envie : de la purée, des pommes de terre, des pâtes, du riz, etc.