

## ESCALOPE DE DINDE FERMIÈRE DU MAINE POËLÉE, EMBEURRÉE DE CHOU DOUX BIO, SAUCE SUCRÉE SALÉE AU CRANBERRIES



Retrouvez l'histoire de la  
dinde fermière du Maine  
en flashant ce code ou sur  
[www.transgourmet.fr/origine](http://www.transgourmet.fr/origine)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



1 Escalopes de dinde fermière du Maine  
Transgourmet Origine (301392)



2 Chou doux des Landes  
bio Transgourmet Origine  
(301585\*)



Cranberries séchées  
(247493)

## LES INGRÉDIENTS (POUR 10 PERSONNES) :

### Escalope de dinde du Maine poêlée :

1 Escalopes de dinde fermière du Maine Transgourmet Origine (301392) 10 pièces

Huile de tournesol (300004) 2 cl

1 Ail (234808\*) 2 gousses

1 Thym (203280\*) 5 branches

1 Ciboulette (357335\*) 5 g

1 Estragon (203269\*) 5 g

Cranberries séchées (247493) 10 g

Oignons frits (363119) 10 g

### Embeurrée de chou doux bio :

1 Chou doux des Landes bio Transgourmet Origine (301585\*)  
1/2 pièce

1 Beurre (196575) 100 g

1 Oignon (287268\*) 2 pièces

Piment d'Espelette (203336) Pm

Sel (300766) Pm

Poivre 5 baies Pm

### Sauce sucrée salée aux cranberries :

Sucre semoule (300378) 100 g

Vinaigre de vin rouge (300734) 10 cl

Jus de Cranberries (203236) 25 cl

Fond brun de veau (196661) 40 cl

### Finition :

1 Feuilles de capucine

# ESCALOPE DE DINDE FERMIÈRE DU MAINE POÊLÉE, EMBEURRÉE DE CHOU DOUX BIO, SAUCE SUCRÉE SALÉE AUX CRANBERRIES

### Escalope de dinde du Maine poêlée :

Assaisonner les escalopes de dinde, les colorer à feu vif sur toutes les faces pendant 30 secondes. Ajouter le beurre avec le thym et l'ail en gousse.

Continuer la cuisson 2 à 3 minutes tout en arrosant la viande.

Réserver au chaud.

Ciseler l'estragon et la ciboulette, hacher les cranberries et les oignons frits, mélanger le tout ensemble et saupoudrer les escalopes.

### Embeurrée de chou doux bio :

Laver le chou doux et l'émincer finement. Ciseler l'oignon, le faire suer au beurre 5 minutes puis ajouter le chou.

Laisser compoter 40 minutes à feu moyen.

Assaisonner de sel, poivre, d'une pointe de piment d'Espelette.

### Sauce sucrée salée aux cranberries :

Réaliser un caramel à sec, déglacer au vinaigre de vin rouge puis moullier au jus de cranberries. Laisser réduire au 3/4 puis moullier de nouveau avec le fond brun de veau.

Dresser le tout avec quelques feuilles de capucine.



TEMPS DE PRÉPARATION  
20 MIN



TEMPS DE CUISSON  
50 MIN



TRANSGOURMET

\* Disponibilité selon saison et région