Escalope de dinde fermière du Maine poêlée, embeurrée de choux doux bio, sauce sucrée-salée aux cranberries

Ingrédients (pour 10 convives)

Escalopes de dindes du Maine poêlées :
- 10 Escalopes de dindes fermières du Maine Transgourmet Origine (301392)
- 2 cl d'Huile de tournesol (300004)
- 2 gousses d'Ail (234808)
- 5 branches de Thym (203280)
- 5 g d'Estragon (203269)
- 10 g d'Oignons frits (363119)

Embeurrée de chou doux bio :
- 1/2 Chou doux des Landes bio Transgourmet Origine (301585)
- 100 g de Beurre (196575)
- 2 Oignons (287268)
- PM Piment d'Espelette (203336)
- PM Sel (300766)
- PM Poivre 5 baies

Sauce sucrée-salée aux cranberries :
- 100 g de sucre semoule (300378)
- 10 cl de Vinaigre de vin rouge (300734)
- 25 cl de Jus de cranberries (203236)
- 40 cl de Fond brun de veau (196661)

Finition :
- Feuilles de capucine

Préparation

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 mouiller au jus de cranberries.
Laisser réduire au 3/4 puis mouiller de nouveau avec le fond brun de veau.

Dresser le tout avec quelques feuilles de capucine.