



Pour 4 personnes
Préparation : 25 min
Cuisson : 1 h

Pot-au-feu de dinde



INGREDIENTS

1 cuisse de dinde
3 poireaux
2 navets
2 carottes
1 branche de céleri
Sel

Pour la sauce :

4 cuil. à soupe d'huile de noix
2 cuil. à soupe de vinaigre
1 beau bouquet de basilic frais
Sel, poivre du moulin

Mettez la cuisse de dinde dans un faitout, versez 1,5 l d'eau froide et portez à ébullition à feu vif.

Épluchez et lavez les légumes. Ne gardez que les blancs des poireaux, coupez les navets et les carottes en morceaux, la branche de céleri en tronçons.

Écumez le bouillon et ajoutez les légumes, écumez de nouveau à la reprise de l'ébullition. Salez et laissez cuire à petits frémissements pendant 1 h couvercle entrouvert. Rectifiez au besoin l'assaisonnement.

Préparez la vinaigrette : lavez, épongez et effeuillez le basilic. Ciselez finement les feuilles.

Dans une saucière, délayez un peu de sel dans le vinaigre avant d'ajouter l'huile. Fouettez pour émulsionner la sauce et incorporez le basilic

Servez la cuisse de dinde découpée et accompagnée des légumes. Arrosez les légumes chauds de la vinaigrette et servez aussitôt.

Servez le bouillon avec des vermicelles.

