

metro



Effiloché de dindon à l'érable

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

20 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 3:33 CUISSON | 3:48 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Huile d'olive
(2 c. à soupe)

1 1/2 kg Dindon (cuisses ou poitrines avec os et peau)
(3 1/2 lb)

1 Oignon, haché

1 Tête d'ail, coupée en deux

250 ml Sirop d'érable
(1 tasse)

125 ml Pâte de tomate
(1/2 tasse)

125 ml Vinaigre de cidre
(1/2 tasse)

341 ml Bière

Préparation

Préchauffer le four à 160°C (325°F).

Dans une grande casserole allant au four, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et saisir les morceaux de dindon environ 3 minutes par côté.

Ajouter l'oignon et l'ail, et faire revenir 1 minute.

Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients (sauf les pains), puis verser dans la casserole.

Couvrir et porter à ébullition avant d'enfourner 3 h.

Laisser tiédir avant de retirer les morceaux de dindon de la casserole.

Enlever la peau, désosser la viande, puis l'effiloche à la fourchette.

Réserver l'effiloché de dindon.

À la cuillère, dégraisser le liquide de cuisson, remettre l'effiloché dans la casserole, bien mélanger et réchauffer environ 5 minutes.

Au moment de servir, préchauffer le four à 180°C (350°F), farcir les petits pains, déposer sur une plaque à pâtisserie, recouvrir de papier d'aluminium et chauffer 15 minutes.

Source : Féd. des producteurs acéricoles du Québec

15 ml Cannelle moulue
(1 c. à soupe)

15 ml Gingembre moulu
(1 c. à soupe)

5 ml Clou de girofle moulu
(1 c. à thé)

Au goût, sel et poivre du moulin

20 Petits pains à salade

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
