



Recette de dindon chasseur

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : environs 45 minutes
Portions : 4 personnes
Exécution : moyenne



Ingrédients

Liste des ingrédients

1 dindon sauvage (3 à 4 lbs) en morceaux (1.5 kg)	1 tasse de tomates en boîte (250 ml)
½ tasse de farine (125 ml)	¼ de tasse de vin blanc
3 c. à soupe d'huile d'olive (45 ml)	1 c. à thé de sel
1 tasse de champignons frais hachés	¼ c. à thé de poivre
1 tasse d'oignons hachés (250 ml)	¼ c. à thé d'origan
1 gousse d'ail hachée fin	1 feuille de laurier
14 oz de sauce tomate (398 ml)	1 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation

- Dans une grande casserole verser l'huile et bien dorer à feu vif vos morceaux enfarinés (Réserver);
- Faire suer votre oignon et l'ail. Ils ne doivent pas dorer mais uniquement devenir tendres;
- Retirer l'excédent de gras avant de poursuivre la cuisson des autres ingrédients (à l'exception des champignons);
- Remettre les morceaux de dindon sauvage dans la casserole et versez-y votre mélange de tomates;
- Cuire le tout à découvert jusqu'à ce que le dindon soit tendre et la sauce soit épaisse (autour de 45 min.);
- 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter vos champignons;
- N'oublier pas d'enlever la feuille de laurier avant de servir.

Le tout s'accompagne à merveille avec du riz ou des nouilles de votre choix.

Bon appétit !