

Dinde rôtie au citron

- Une dinde de 4kg environ (10 personnes) prête à cuire
- 2 branches de thym, 1 feuille de laurier
- 2 citrons, 100g de beurre, sel, poivre

Allumez le four thermostat 5/6. Introduisez à l'intérieur de la dinde, le thym, le laurier, un citron lavé, essuyé et coupé en quartier, une grosse noix de beurre, sel et poivre.

Placer la dinde sur une cuisse, dans un plat à four légèrement beurré, après l'avoir enduite de beurre, de sel & de poivre. Laissez cuire une heure, au bout de ce temps, dégraissez le jus de cuisson, mettez la sur l'autre cuisse, arrosez la dinde avec le jus dégraissé et poursuivez la cuisson une heure.

Dégraissez de nouveau le jus de cuisson, mettez la dinde sur le dos, arrosez la encore avec le jus dégraissé, et laissez cuire 30 minutes. Éteignez le four, dégraissé et versez le jus du deuxième citron, délayer puis couvrir la dinde avec une feuille d'aluminium, laissez la reposer 20 mn dans le four éteint avant de servir.

www.sene.name

Tarte St Nectaire & tomate

- 1 rouleau de pate brisée ¼ de st nectaire
 - 6 tomates fermes 4 c à soupe de chapelure, 30g de beurre + 20g pour le(s) moule(s)
 - 2 c a soupe de persil plat ciselé, 20g de farine sel poivre
-

Préchauffez le four à 180°C

Étalez la pate sur un plan de travail

Découpez quatre disques de pates pour les 4 moules à tartelette (si un seul grand moule ne pas découper)

Découpez le ST nectaire en lamelles en enlevant un peu la croute

Déposé les sur les fonds de pates déjà étalés

Coupez les tomates en rondelles et disposer les sur un torchon, saupoudrez légèrement de sel fin

Laissez dégorger les tomates pendant 10 mn en les retournant une fois, et essuyez avec un sopalin

Puis répartissez-les sur les tartelettes, assaisonnez, poudrez de chapelure et répartissez le beurre en petits dés

Laissez au four 20 à 25 mn jusqu'à l'obtention d'une pates dorée

Ensuite démoulez la tarte (ou les tartelettes) et parsemez de persil

Vous pouvez servir chaud avec une salade verte

www.sene.name