

## "La dinde, comme vous ne l'avez jamais vue"

Grâce à la campagne "C'est de la dinde!" cofinancée par l'Union européenne, et pilotée par le CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française), découvrez les multiples possibilités qu'offre la dinde : une grande variété de morceaux s'accommodant de mille et une façons. En effet Noël approche et qui dit fête de fin d'année dit bien souvent "Dinde de Noël" : avec Mallory nous vous proposons de revisiter cette recette!

# C'EST DE LA DINDE!

DE LA DINDE DE QUALITÉ,  
DE NOS RÉGIONS, GARANTIE PAR  
LES NORMES EUROPÉENNES



RETROUVEZ LA DINDE  
TOUTE L'ANNEE

### EVENEMENTS

Pendant le confinement, Mallory ne s'est pas arrêté de cuisiner la dinde sous toute ses formes. Il a notamment animé un workshop 100% digital où il a réalisé une recette de dinde avec des influenceurs passionnés de food ou juste curieux d'apprendre à cuisiner la dinde : Dorian cuisine, Mathilde.Yogifit, frenchnakedchef, clarastellla, Chez Mama Ly, Morgan Abbou, Drinkxeat... Ils ont tous tenté avec succès de reproduire en direct depuis chez eux ce tajine revisité.

### SUR LE WEB ET LES RÉSEAUX SOCIAUX:

Ne ratez plus aucune recette exclusive de notre chef ambassadeur Mallory Gabsi et retrouvez ses astuces pour cuisiner la dinde comme un chef, ainsi que d'autres contenus exclusifs sur les pages Facebook et Instagram :



eu-poultry.eu



&



jaimeladinde



## L'astuce du Chef Mallory Gabsi

Connaissez-vous le Sot-l'y-laisse de dinde ?

C'est un morceau qui est peu utilisé mais pourtant délicieux

Mon astuce pour le cuisiner ? pour garder la tendreté de ce morceau.

Commencez à dorer vos sot-l'y-laisse dans la poêle. Ajoutez du beurre et le laisser fondre pour faire un beurre noisette Arrosez vos sot-l'y-laisse avec le beurre noisette.

C'est très facile à faire pour de succulentes recettes de dinde.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Plaisir d'Europe

# TAJINE DE SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE

## INGREDIENTS



4 personnes

- 100 grammes de Sot-l'y-laisse de Dinde

### Pour la sauce

- Carcasse d'1/2 dinde
- 2 cuillères à café de cumin moulu
- 1 cuillère à café de graines de coriandre moulue
- ½ L de bouillon de volaille
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 citron jaune pelé à vif
- 50 g de gingembre frais
- ½ botte de persil frais
- ½ botte de coriandre fraîche
- 2 citrons confits

### Pour la garniture:

- 4 pièces de navet
- 6 pièces de pommes de terre grenailles
- 10 oignons grelots
- Zeste d'1 citron confit
- 4 olives vertes dénoyautées par personne
- 1 cuillère à café de cumin



## PREPARATION



15 min + 1 heure

**1/** Pour réaliser la sauce : colorez la carcasse de dinde dans la casserole, ajoutez le cumin et la coriandre et mouillez la sauce avec le bouillon de volaille à hauteur, à feu doux, jusqu'à consistance d'une bonne sauce.

**2/** Ciselez les oignons. Ecrasez la tête d'ail et retirez dans une poêle à côté le citron jaune pelé à vif. Coupez le gingembre, mettez toutes les herbes (grossièrement hachées), coupez chaque citron confit en 6 petits morceaux. Versez toutes ces garnitures dans la sauce et laissez cuire 30 min à feu doux. Passez au chinois fin et faites réduire le tout. Une fois bien réduit, montez légèrement au beurre.

**3/** Passez les sot-l'y-laisse à la poêle avec du beurre.

**4/** Coupez les légumes : chaque navet en 6 quartiers, les pommes de terre grenailles en tranches de 0,5 centimètres. Coupez en 2 les oignons grelots dans la largeur et faites-les brûler légèrement au chalumeau et retirez le milieu de l'oignon grelot.

**5/** Faites blanchir tous les légumes navet, pommes de terre et oignons, faites une julienne avec le zeste du citron confit, laissez cuire les pommes de terre et les navets pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, passez les navets et les pommes de terre à la poêle et ajoutez-y une cuillère à café de cumin. Passez au dressage

*A disposition si besoin d'informations complémentaires.*

## CONTACT PRESSE:

Sopexa France / Charlotte Baudouin  
Téléphone : +33 (0)6 89 80 75 08  
Mail : charlotte.baudouin@sopexa.com



CAMPAGNE FINANCIÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Plaisir d'Europe