### "C'est de 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),

(re)découvrez la viande de volaille plus particulièrement la dinde. Mallory Gabsi, ambassadeur vous présente chaque mois un nouveau morceau de dinde à déguster à travers ses recettes exclusives et ses astuces de chef.





### **EVENEMENT PROFESSIONNEL:**

Rien n'arrête notre chef ambassadeur, Mallory Gabsi, et surtout pas le confinement! Il continue de nous régaler et de réinventer la viande de dinde. Longtemps associée à Noël, cette volaille a su se faire une place de choix dans la cuisine française et Mallory nous le prouve une fois de plus avec sa recette de cuisses de dinde au curry et à la noix de coco.

Ce mois-ci il vous invite à réaliser avec lui cette recette originale en live sur notre page Instagram jeudi 26 novembre à 10h. Et parce que la transmission fait partie des valeurs fortes de notre chef ambassadeur, il sera accompagnés des Chefs de demain, dans le lycée hotelier Guillaume Tirel à Paris, à l'occasion de la Semaine du Goût. Une belle occasion pour ces futurs chefs d'apprendre à sublimer la dinde avec Mallory.

Pour continuer à suivre nos aventures :

### **SUR LE WEB ET LES RESEAUX SOCIAUX:**











# L'astuce du Chef Mallory Gabsi

Comment désosser la cuisse de dinde?

Tout d'abord, désossez votre cuisse de dinde avant de la servir, ce n'est pas agréable de le faire à table dans son assiette et ce sera plus facile à manger pour vos invités!

Il faut commencer par le dessus : lever tout doucement puis suivre tout simplement l'os, tout le long, jusqu'au bout. Surtout bien enlever tous les nerfs, pour éviter d'avoir un côté nerveux qui peut être désagréable en bouche.

Désosser la cuisse de dinde, cela permet aussi de mieux gérer sa cuisson au four!









## Pour l'espuma avocat-curry :

- 4 avocats mûrs
- 10 σ de nâte de curry jaune
- 35 cl de lait de cocc
- 10 g de jus de citron vert frais
- Sel et poivre

### Pour la garniture et le dressage :

- 2 jeunes oignons ciselés
- 3 mini concombres
- 1 jeune courgette
- 2 Zestes de citroris verts
- 3 branches de coriandre
- 3 fleurs jaunes
- 4 copeaux de noix de coco par assiette

## **PREPARATION**



- 1/ Désossez les cuisses. Retirez l'excédent de gras, cartilage, nerfs. Déposez les cuisses sur une plaque de cuisson, ajoutez-y gingembre, curry, miel, soja et eau et laissez mariner pendant 10-15 minutes.
- **2/** Une fois mariné, mettez au four à 180-190° entre 15 et 20 minutes (tout dépend de la puissance du four, 170° four professionnel, 190° four ménager).
- **3/** Pour l'espuma : mixez tous les ingrédients suivants : avocats, pâte de curry jaune et lait de coco. Ajoutez le jus de citron vert. Passez au chinois fin et mettez au siphon avec 2 cartouches de gaz dans le siphon. Mettez-le au frais et ne le sortez qu'à la toute fin.
- **4/** Pour la garniture et le dressage : ciselez les oignons. Coupez sur la largeur les mini concombres et la courgette puis passez-les à la mandoline pour faire des tranches très fines (en carpaccio). Assaisonnez d'huile d'olive, sel, poivre. Ajoutez les zestes de citron vert. Disposez des feuilles de coriandre fraiche dans le dressage pour amener le côté herbacé dans le plat. Décorez de fleurs jaunes et de copeaux de noix de coco..

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



