

Gigue de dinde

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.	Grande cocotte 10 pers.
Gigue de dinde	1 kg	1,5 à 1,8 kg	2 kg
Oignon(s) blanc(s) ou rose(s)	1	2	3
Condiments pour volaille	-	-	-
Herbes de Provence	1 c. à c.	2 c. à c.	3 c. à c.
Gousses d'ail	2	4	6
Huile d'olive	1 filet	1 filet	1 filet
Sel, poivre	facultatif	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Enduisez la gigue de dinde d'huile d'olive et assaisonnez-la.
- 2 - Saupoudrez-la côté chair, d'herbes de Provence.
- 3 - Disposez-la au fond de la cocotte sans ajouter d'eau et placez dans les coins les quarts d'oignons enduits d'huile d'olive.
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	45 mn	60 mn	1h15 mn
Inversion*	25 mn	30 mn	45 mn
HAUT :	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIER :	5 mn	5 mn	5 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Pour un plat plus complet vous pouvez ajouter des légumes : carottes, pommes de terre, tomates, etc...
