



Filets de dinde au cidre et tartelettes au Reblochon

Filet de dinde au cidre et fruits secs (pour 4 personnes)

- 750 g de filets mignons de dinde fermière
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 3 càs de vinaigre de cidre
- 1 càs de miel
- 50 g de beurre
- 50 cl de cidre extra-brut
- 200 g de mélange de dattes, abricots secs, figues séchées et pruneaux
- 1 càc de mélange 4 épices
- Sel et poivre du moulin

Stoemp aux oignons (pour 4 personnes)

- 1 kg d'oignons
- 500 g de pommes de terre
- 1 bouquet garni
- 50 g de beurre
- 1 l de bouillon de volaille

1/ Dans une cocotte, faites dorer au beurre sur toutes les faces, les filets. Réservez-les dans un plat.

2/ Faites fondre dans la même cocotte, l'ail et l'échalote hachée avec le mélange 4 épices. Déglacez au vinaigre de cidre et au miel. Grattez les sucs de miel et laissez réduire quelques instants.

3/ Dans une cocotte, faites fondre les oignons émincés. Couvrez avec des tranches de pommes de terre de 0,5 cm. Mouillez avec le bouillon. Ajoutez un bouquet garni et laissez mijoter à couvert pendant +/-30 min.

4/ Versez le cidre et portez à ébullition, écumez puis remettez les morceaux de dinde. Salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux, à couvert pendant 10 min.

5/ ajouter les fruits secs et continuer la cuisson encore 10 mn.

6/ Servez le filet de dinde très chaud avec le stoemp aux oignons.



Tartelettes fines aux poires et reblochon (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 1/2 reblochon au lait cru
- 2 poires fraîches et de saison
- 2 cuillères à soupe de noisettes décortiquées
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200°C. Déroulez ou étalez la pâte feuilletée. A l'aide d'un bol, taillez quatre disques. Piquez-les à la fourchette jusqu'à 1 cm des bords.

2/ Coupez le reblochon en tranches. Pelez les poires, retirez-en le coeur, coupez-les en tranches.

3/ Répartissez en alternance les tranches de fromage et de poires sur les disques. Concassez les noisettes puis parsemez-en les tartelettes. Poivrez au moulin.

4/ Glissez au four pour 20 min environ.

5/ Sortez les tartelettes du four et dressez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_filets-de-dinde-au-cidre-et-tartelettes-au-reblochon?id=8369379&emissionId=5931