

Sot-l'y-laisse de dinde à la crème



★★★★☆ 4/5 16 votes



par le site Recettes

Petit plat peu commun dans la cuisine française, cette viande particulièrement savoureuse se nomme ainsi car "seuls les sots peuvent l'oublier dans la dinde" ! Réputé pour sa tendreté, ce morceau de dinde ou de poulet est très apprécié par nos grands-parents. Alors, il doit bien y avoir une raison. À vous de tester !

4 Personne(s)

30 min

30 min



3,48

Facile

INGRÉDIENTS

8 sot-l'y-laisse

4 champignons de Paris moyens

1 oignon

1 c. à soupe de crème fraîche liquide

persil, thym

1 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par préparer les champignons en coupant leurs pieds, puis lavez-les à l'eau froide, émincez-les et réservez-les. Lavez et émincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites revenir les sot-l'y-laisse dans un fond d'huile d'olive pendant 3 à 4 min en les retournant régulièrement. Ils doivent être tout juste dorés.

ÉTAPE 2

Retirez les morceaux de dinde pour les remplacer par les champignons et l'oignon que vous ferez revenir très légèrement pour ensuite remettre la viande dans la sauteuse. Ajoutez le thym effeuillé et le persil coupé finement. Salez et poivrez. Couvrez la sauteuse pour laisser les sot-l'y-laisse, les champignons et l'oignon mijoter à feu doux pendant 20 min.

ÉTAPE 3

En fin de cuisson, soulevez le couvercle pour mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez deux grosses cuillères de crème liquide aux sot-l'y-laisse et champignons puis laissez fondre pour lier la sauce.