

Pechuga de Pavo con Manzanas y Balsámico



Ingrédients pour 6 personnes:

1 rôti de poitrine de dinde de 1,2 kg avec la peau et ficelé.
60 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
60 ml de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.
3 cuil. à soupe de Miel *de Thym Margalef*.
1 Echalote française, hachée.
250 ml de bouillon de Poulet.
2 Pommes Cortland, pelées et coupées en dés.
1 gousse d'Ail, hachée.
Sel et poivre.

Préparation:

- Placer la grille au centre du four.
- Préchauffer le four à 180°.
- Dans une grande poêle, dorer le rôti dans la moitié de l'huile.
- Saler et poivrer.
- Déglacer avec le vinaigre.
- Ajouter le miel et l'échalote.
- Enrober bien la viande de cette sauce.
- Ajouter le bouillon et cuire au four environ 1 h 10 ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre du rôti indique 82°.
- Ajouter du bouillon au besoin pendant la cuisson.
- Couvrir et laisser reposer environ 15 minutes.
- Entre-temps, dans une poêle, dorer les pommes et l'ail dans l'huile.
- Saler.
- Transvider les pommes dans le jus de cuisson.
- Trancher le rôti et napper avec le jus de cuisson et les pommes.
- Accompagner d'une tombée d'épinards ou des bok choy (variété de choux chinois) vapeur.