

Recette Gourmande



Colette Michaud

■ PROPRIÉTAIRE



L'ADRESSE GOURMANDE

813, montée Masson, Mascouche J7K 3G1

450 722-0585 • www.adressegourmande.com

Vénérable gratin de dinde aux champignons

N'hésitez pas à remplacer la dinde par du poulet selon ce que vous avez à la maison. Vous pouvez également ajouter des asperges, des pommes de terre, ou tous autres légumes selon vos goûts. Pour une allure différente, faites cuire en portions individuelles dans des moules à muffins.



INGRÉDIENTS

- 454 g de champignons variés, émincés
- 4 oignons verts, hachés
- 1 branche de céleri, hachée
- 45 ml (3 c. à soupe) de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- 5 ml de thym séché
- 45 ml de brandy ou de cognac
- 125 ml de crème de champignons en conserve
- 125 ml de lait
- 1 litre de dinde coupée en cubes
- Sel et poivre
- 500 ml de fromage Vénérable, râpé

PRÉPARATION

- 1- Préchauffer le four à gril (broil)
- 2- Sauter les champignons, les oignons verts et le céleri dans le beurre jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter l'ail, le thym et bien mélanger. Déglacer avec l'alcool.
- 3- Ajouter la crème de champignons et le lait. Bien mélanger. Ajouter la dinde et porter à ébullition. Saler et poivrer.
- 4- Verser dans un plat à cuisson de 28 x 18 cm (11 x 7 po). Couvrir de fromage Vénérable et gratiner.