

RÔTI DE DINDE AUX ENDIVES

Ingrédients pour 5 personnes :

- 1 rôti de dinde
- 5 endives
- 2 échalotes
- 10 cl de bouillon de volailles
- Sel, poivre, huile

Préparation :

Dans une cocotte faire revenir le rôti de dinde sur toutes ses faces dans un peu d'huile.

Retirez le rôti de la cocotte et faites suer les échalotes ciselées.

Remettre le rôti dans la cocotte, ajoutez un verre de bouillon de volailles, fermez la cocotte et enfournez à 180° pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, nettoyez les endives, les couper en 2 et enlever la partie dure de l'endive.

Au bout des 45 min sortir la cocotte, retournez le rôti et ajoutez les endives autour, salez, poivrez, remettre au four et finir la cuisson pendant 45 minutes.