

# *Filets de Dinde aux fruits secs et châtaignes*



1h30



Pour 4 personnes :

- 600 g de filets de dinde
- 2 oignons
- 1 cuillère à café de miel ou de sucre roux
- 1 pincée de cannelle
- 1 trait de vinaigre balsamique
- 1 verre d'eau ou de bouillon maigre
- 3 dattes
- 3 abricots secs
- 2 figues
- quelques raisins secs
- 1 bocal de châtaignes rôties
- sel ,poivre, laurier, thym



Faire dorer dans une cocotte les oignons émincés avec les filets de dinde coupés en morceaux.

Ajouter le vinaigre, l'eau/le bouillon, la cannelle et le miel/le sucre.

Couper en morceaux les fruits secs (dattes, abricots, figues) et les ajouter au bouillon frémissant avec les raisins secs, le laurier et le thym.  
Assaisonner.

Laisser cuire doucement 45 minutes en rajouter de l'eau (si nécessaire) de manière à ce qu'il y ait toujours un jus de cuisson.

Faire rissoler les châtaignes dans un peu de beurre et les servir avec la dinde cuisinée et la purée de carottes au gingembre.

# Purée de carottes au gingembre



30 min



Pour 4 personnes :

- 800 g de carottes
- 1 morceau de gingembre
- 10 cl de crème fraîche ou de lait de coco selon votre goût

Peler, laver et couper les carottes en morceaux.

Les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant environ 20 minutes.

Les égoutter puis les écraser à la fourchette.

Ajouter la crème fraîche ou le lait de coco.

Incorporer le gingembre râpé.

Saler et poivrer.

