

## CUISSE DE DINDE

### SAUCE AU VIN AUX EPICES DOUCES

1 oignon moyen  
1 échalote  
1 pincée de cannelle en poudre  
muscade fraîchement moulu  
1 étoile de badiane  
250 gr de vin rouge  
200 gr d'eau  
1c à café de fond de légumes Thermomix  
1 carré de chocolat noir (5 gr)  
1 cuisse de dinde  
100 gr de poitrine fumée tranchée fin  
250 gr de champignons de Paris frais ou congelés  
400 à 500 gr de Patates douces  
150 gr de pruneaux d'Agen  
quelques tours de moulin de poivre



Mettre l'oignon et l'échalote dans le Bol émincer 5 secondes vitesse 5  
Ajouter 1 pincée de cannelle, une pincée de muscade, racler les parois faire revenir 5 minutes  
100 degrés vitesse 2  
Pendant ce temps des couper les champignons de paris en lamelles, les disposer au fond du  
Varoma  
Poivrer et assaisonner d'une pincée de noix de muscade la cuisse de dinde puis l'enrouler dans  
les tranches de lard, la déposer sur les champignons  
Ajouter dans le bol 250 grammes de vin rouge une cuillère à café de fond de légumes 200 g d'eau,  
le carré de chocolat  
Mettre 150 g de pruneaux d'Agen dans le panier cuisson et l'insérer dans le bol, fermer le bol et  
poser le Varoma sur le couvercle  
Programmer 15 minutes Varoma vitesse 1  
Éplucher les patates douces et les couper en gros dés  
À la sonnerie, ajouter les patates douces dans le Varoma et remettre à cuire 30 mn vit 1. À la fin  
de la cuisson retirer l'étoile de badiane, poser le gobelet en place et mixer 30 sec vit 10  
Servir sans attendre



CONSEILS TROLL TEF

*si vous remplacez la patate douce par de la pomme de terre il faudra mettre les pommes de terre en gros morceaux en début de cuisson ou faire de plus petits morceaux  
bien sûr les pruneaux sont facultatifs (mais j'aime ça alors personnellement je ne m'en prive pas)*