

# Blanquette de dinde, marrons et potiron

Il faut : (pour 4 personnes)

- 400 g de blancs de dinde (ou poulet)
- 400 g de potiron
- 30 g de beurre
- 150 g de marrons au naturel en bocal
- 40 cl de fond de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c à café de maïzena
- 1 pincée de cannelle et 1 de cumin
- 2cl d'huile
- Sel et poivre



- 1) Faire réduire d'un tiers le fond de volaille dans une cocotte, à feu vif. Ajouter crème, sel et poivre  
Faire bouillir 10 minutes à feu moyen. Délayer la maïzena dans 5 cl d'eau froide et mélanger à la sauce. Faire bouillir 5 minutes, réserver au chaud.
- 2) Couper la viande en morceaux et saisir 5 minutes à l'huile dans une poêle. Saler, poivrer. Saupoudrer de cannelle et cumin.
- 3) Mettre la viande dans la sauce et mettre à feu doux 15 minutes.
- 4) Pendant ce temps , éplucher et couper le potiron en morceaux de la même grosseur environ que la viande. Chauffer le beurre dans une poêle et cuire le potiron environ 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Ajouter les marrons, mélanger
- 5) Ajouter les marrons et le potiron dans la cocotte avec la viande et laisser mijoter 10 minutes sur feu doux.