

## Rôti de dinde au curry



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg de filet de dinde roulé

500 g d'oignons

500 g de tomates une fois pelées et épépinées ( ou des tomates en boîte hors saison )

2 c à s de curry de Madras

2 petits piments oiseau

2 c à s d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 c à c de gingembre

Sel et poivre du moulin

Dans une cocotte faire fondre les oignons finement émincés dans l'huile d'olive à feu modéré pour qu'ils ne colorent pas. Ajouter la chair des tomates pelées et épépinées. Cuire à petite ébullition 8 à 10 mn. Assaisonner et ajouter le curry, le gingembre, les petits piments écrasés et l'ail. Mettre le rôti dans cette sauce, couvrir la cocotte et faire mijoter à feu doux en retournant le rôti de temps en temps 1 h 15 environ ( tout dépend de l'épaisseur du rôti ). En principe la viande doit donner assez de jus pour qu'il y ait assez de sauce en fin de cuisson autrement rajouter un peu d'eau bouillante. Servir le rôti coupé en tranches avec du riz créole accompagné de cacahuètes et des raisins secs.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>