

Rôti de dinde gratiné façon soupe à l'oignon



PORTION
8 portions



PRÉPARATION
15 mins



TEMPS DE CUISSON
1 h 45 mins



TEMPS TOTAL
2 h

Si vous n'avez pas envie de cuire une dinde entière à Noël, pourquoi ne pas opter pour un rôti de poitrine de dinde ? C'est tout aussi bon ! Cette recette qui s'inspire de la soupe à l'oignon, est tout simplement décadente ! Avec le fromage gratiné, on vient ajouter encore une couche de déliciosité ! Bon appétit !



Ingrédients

- 1 rôti de poitrine de dinde désossée Butterball 1.5 kg (3,3lbs)
- 30 ml (2c. à soupe) d'huile d'olive
- 5-6 oignons épluchés et coupés en quartiers
- 250 ml (1 tasse) de bière blonde
- 30 ml (2 c. à soupe) de Cidre tranquille Bio de Domaine Lafrance

- 250 ml (1 tasse) de consommé de bœuf
- 5 ml (1c. à thé) d'Herbes de Provence des épices Garno – La Jardinière
- Sel et poivre au goût
- 125 g de fromage le Macpherson de l'Isle tranché

Préparation

- 1** Préchauffer le four à 180°C (350°F)
- 2** Badigeonner le rôti congelé d'huile d'olive.
- 3** Réserver.
- 4** Dans une rôtissoire ou une poêle profonde, déposer les oignons coupés.
- 5** Assaisonner d'herbes de Provence, de sel et de poivre.
- 6** Ajouter la bière et le consommé de bœuf.
- 7** Déposer le rôti sur les oignons dans la rôtissoire.
- 8** Cuire au four tel qu'indiqué sur l'emballage ou jusqu'à ce que votre thermomètre, inséré dans la cuisse, indique 78°C (172°F)
- 9** Sortir du four après le temps de cuisson suggéré sur l'emballage.
- 10** Laisser reposer le rôti 10 minutes.
- 11** Retirer les cordes qui retiennent le rôti.
- 12** Ajouter les tranches de fromage Macpherson sur le rôti.
- 13** Remettre au four 5 minutes à 180°C (350°F) pour faire fondre le fromage (ou jusqu'à ce que le fromage commence à couler).
- 14** Sortir du four.
- 15** Trancher le rôti.
- 16** Servir le rôti accompagné de ses oignons caramélisés et de bouillon.
- 17** Un vrai délice !