

## **GIGOLETTE DE DINDE RÔTIE**

### **POUR 4 PERSONNES :**

*1 cuisse de dinde,  
200 g de petites  
carottes, 200 g de  
petits pois, 1 citron,  
10 cl de bouillon,  
1 bouquet garni,  
basilic, persil,  
huile, sel, poivre.*

Faire dorer la cuisse  
dans une sauteuse  
avec l'huile pendant  
quelques instants.

Ajouter le bouquet  
garni et arroser avec  
le jus de citron.

Mettre dans le four  
préchauffé à 200 °C  
pendant 20 mn, puis  
ajouter les légumes.

Saler, poivrer et  
arroser de bouillon.

Replacer au four et  
prolonger encore la  
cuisson de 30 mn.