

Suprême de dinde froid à la sauce au thon

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 35-45 minutes

Temps de macération: 1-2 jours

1364kJ/326 kcal.

Pour 6 personnes: 600 g de poitrine de dinde; 1 carotte; 1 petit morceau de céleri; 1 feuille de laurier; sel; poivre; 1 oignon, piqué d'un elou de girofle; 3 dl de vin blanc; 3 dl d'eau; 1 boîte de thon à l'huile, moyenne; 2 filets d'anchois; 1/2 citron pressé; 100 g de mayonnaise; 1 cuillère à soupe de câpres; cornichons; 2 œufs durs; 2 tomates ou 1 citron pour la garniture.

Cuire la viande avec la carotte, le céleri, la feuille de laurier et l'oignon dans le vin blanc et l'eau salée (pendant 35-45 minutes, de façon que la viande et les légumes soient toujours fermes). Surtout, surveiller de façon à ce que la viande ne se désintègre pas! Laisser refroidir dans le jus de cuisson. Pour la sauce, écraser le thon avec la fourchette et réduire en purée au mixer avec les filets d'anchois trempés dans l'eau. Mélanger le jus de citron, 1 1/2 dl de jus de cuisson et la mayonnaise, et les incorporer au thon et aux anchois. La sauce doit être onctueuse sans être épaisse.

Laisser refroidir la viande dans le jus de cuisson, la couper en fines tranches, reconstituer la forme originale et napper la sauce. Conserver 1 à 2 jours dans un endroit frais. Dresser la viande en couronne sur un plat rond ou ovale, parsemer de câpres et garnir de cornichons, tranches d'œuf dur, quarts de tomate ou fines tranches de citron. *Conseil:* pour alléger la sauce, mélanger 60 g de mayonnaise avec 40 g de séré à la crème ou de demi-crème acidulée.