

Gratin de dinde, champignons et pommes de terre

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- 700 g de pommes de terre
- 400 g de champignons de Paris
- 1 oignon
- 350 g d'escalope de dinde (3)
- 200 g de crème légère
- 1 càs de moutarde
- 10 cl de vin blanc sec
- 80 g de fromage râpé (emmental ou comté)
- huile d'olive, sel, poivre, beurre pour le moule



Peler les pommes de terre, les couper en gros cubes et les faire cuire à la vapeur environ 20 min.

Peler et émincer l'oignon. Découper les escalopes de dinde en petits cubes.

Nettoyer les champignons, les couper en petits morceaux.

Faire revenir les champignons dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Remuer régulièrement et laisser cuire le temps que les champignons dorent et réduisent de volume. Saler en fin de cuisson. Réserver dans une assiette.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter les morceaux de dinde et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Verser le vin blanc, saler, poivrer, remuer et laisser doucement frémir quelques minutes jusqu'à évaporation du liquide. Ajouter les champignons cuits, remuer et laisser cuire 2 minutes le temps que les saveurs se mélangent.

Préchauffer le four sur 180°C.

Beurrer un moule à gratin. Y déposer le mélange dinde/champignons, puis garnir avec les pommes de terre cuites.

Dans un saladier, fouetter la crème avec la moutarde. Verser dans le plat à gratin. Saupoudrer et fromage râpé.

Enfourner pour 20 minutes.

Waiting For The Sun

<https://caladan09.fr/2025/10/26/gratin-de-dinde-et-pommes-de-terre>