



Estelle de Saint Germain

Dinde rôtie au citron et romarin

Ingrédients pour 4 personnes :

1 cuisse de dinde désossée (ou filets), 4 c-à-s de moutarde à l'ancienne, 1 gousse d'ail, du romarin frais, 1 c-à-c d'herbes de Provence, 3 citrons verts, huile d'olive, sel et poivre.

Recette :

Préchauffer le four à 180°

Mélanger le jus des citrons verts avec un filet d'huile d'olive, la moutarde et les herbes.

Enrober toute la cuisse de la préparation et enfourner 40 minutes (jusqu'à ce que la dinde soit bien cuite).