



Colombo de dinde aux Ratte du Touquet

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de marinade : 1 heure

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 4 escalopes de dinde
- 20 cl de lait de coco
- 2 oignons jaunes
- 2 c. à soupe d'épices pour colombo
- 1 c. à soupe d'ail en poudre
- 1 c. à soupe de piment doux
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 petite boîte de tomates en dés avec le jus
- huile d'olive
- sel
- poivre

1. Coupez les escalopes de dinde en morceaux et déposez-les dans un saladier. Versez les épices pour colombo, le piment et l'ail. Ajoutez les oignons

émincés, le jus de citron et de l'huile, salez et poivrez. Mélangez bien, couvrez et laissez reposer 1 h au frais au minimum.

2. Faites cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 min dans l'eau salée.
3. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et faites revenir le contenu du saladier. Ajoutez la boîte de tomate, le lait de coco et les pommes de terre. Mélangez et laissez mijoter 25 min à feu doux en remuant de temps en temps.
4. Servez bien chaud.