



# La Table des Chefs

## Dindon rôti aux herbes



Préparation: 15 min



Cuisson: 1h30 min



Portions: 6

### Ingrédients

- 1,5 kg de dindon
- 3 g Herbes de provence et/ou Épices italiennes
- 600 g Pommes de terre coupées en morceaux
- 600 g Légumes variés coupés en morceaux
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- Sel

### Méthode

- 1- Préchauffer le four à 350°F.
- 2- Assaisonner le dindon à l'intérieur et à l'extérieur avec les herbes et du sel.
- 3- Placer le dindon dans une rôtissoire et rôtir au four environ 40 minutes.
- 4- Mélanger les légumes et les pommes avec l'huile et assaisonner. Ajouter le mélange à la rôtissoire en dessous du dindon et poursuivre la cuisson environ 50 minutes, jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 74 C.
- 5- Retirer le dindon de l'os et couper les poitrines et les cuisses en plusieurs morceaux. Servir les morceaux de dindon rôtis avec les légumes et déguster.



*Merci !*

[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)

