



Suivez le conseil
d'Auréliie HUGUET
avec ces

BROCHETTES DE BLANCS DE DINDE, LARD FUMÉ ET RATATOUILLE

Chaque semaine, la maison Huguet met en avant des produits qui raviront le porte-monnaie des gourmands. Ils sont notés à la craie sur les ardoises !

Elle aurait dû s'appeler « Damé-rique » puisque Christophe Colomb (toujours lui) l'avait ramenée vivante de ce qu'ils croyait être les Indes. En toute logique, notre oiseau voyageur l'avait donc baptisée « Poule d'Inde » qui se transforma en « Dinde » avec le temps.

Il faut dire qu'il l'avait découverte sur place lors d'un repas avec des indigènes. Bien avant, les Mayas, déjà, appréciaient sa chair et se paraient de ses plumes.

Arrivée en France au XVI^e siècle, elle fut servie pour la première fois officiellement en 1570 au repas de mariage de deux tourtereaux, Charles IX et Élisabeth d'Autriche, pardon ! d'Autriche !

VIN CONSEILLÉ

Rouge : *Seigneurie AOP Languedoc, Grès de Montpellier, Vin Biologique, Domaine Le Claud.* www.leclaud.com
Arbois, Beaujolais, Volnay.



S'il reste un peu de ratatouille, on la laisse cuire le temps qu'il faut dans une casserole à feu très doux jusqu'à brunissement et consistance de pâte, on mixe et on obtient une pommade délicieuse pour l'apéritif, étalée sur du pain grillé, ou comme condiment pour une sauce de salade.



Préparation : **15 min**, Cuisson : **1 h 30**,
Marinade : **2 h**



Pour les brochettes :

600 g de blancs de dinde, 16 échalotes,
250 g de lard fumé

Pour la marinade au cumin :

Huile d'arachide, Cumin, Sel, Poivre

Pour la ratatouille :

600 g de courgettes, 600 g d'aubergines,
600 g de tomates, 2 oignons, 1 tête d'ail,
Bouquet garni, Huile d'olive, Sel, Poivre,
Curry

Pour la marinade au cumin :

- Verser 5 cs d'huile, 1 cc de cumin, sel et poivre dans un saladier.

Pour les brochettes :

- Couper les blancs en cubes de 3 cm, les échalotes en 2 dans le sens de la longueur et le lard en bâtonnets larges et épais.
- Verser dans la marinade, mélanger, filmer et macérer 2 h au froid.
- Enfiler la viande sur chaque brochette en alternant avec échalotes et lardons.
- Cuire au barbecue ou au grill du four 3 à 4 min environ en les retournant souvent et servir.

Pour la ratatouille :

- La veille : éplucher les courgettes 1 bande sur 2 et les aubergines, couper en morceaux.
- Couper les tomates en quartiers, ciseler oignons et ail.
- Faire revenir tous les ingrédients séparément dans une poêle avec de l'huile d'olive à feu vif jusqu'à coloration.
- Verser un fond d'huile dans une cocotte et ajouter les légumes au fur et à mesure sur feu doux avec sel, poivre, bouquet garni et 1/2 cc de curry.
- Couvrir et cuire 1h environ.
- Laisser refroidir à découvert, couvrir, réserver au froid et réchauffer le jour même à feu doux.
- Ôtez le bouquet garni, rectifier et servir chaud ou froid.



La ratatouille est meilleure réchauffée.