



Photo de : [Éric Jouan](#)

1 / 1

## Fricassée de dinde à la mexicaine



Ajoutez le premier commentaire !



4 membres l'ont sauvegardée



45 minutes

Version simplifiée d'une recette de fricassée épicée allie la dinde à des amandes. Ajouté en fin de cuisson un ingrédient inattendu bien que traditionnel d'Amérique centrale, enrichit la saveur. Servez avec ... [lire la suite](#)



Elisabeth Glachant



Publiez une photo



Donnez votre avis



Sauvegardez



Imprimez



Email



Facebook



Pinterest

### Ingrédients

*Nb de personnes : 4*

2 cuil. à soupe d'huile de tournesol

1 gros oignon émincé

2 gousses d'ail écrasées

1 petit piment rouge frais épépiné et émincé (facultatif)

2 cuil. à soupe de graines de sésame

500 g de blancs de dinde sans la peau détaillés en aiguillettes

paprika

½ cuil. à café de poudre de girofle

1 boîte de 400 g de tomates concassées

85 g de raisins secs

15 cl de bouillon de volaille, «maison» de préférence

15 g de chocolat noir râpé

4 cuil. à soupe d'amandes effilées grillées

2 cuil. à soupe de coriandre fraîche ciselée + 4 brins pour garnir

sel, poivre

### Idées Re

[Picard.fr/Repas](#)

Envie de Prépa  
Découvrez nos

### Méthode de préparation

*Préparation : 15 minutes › Cuisson : 30 minutes › Prêt en : 45 minutes*

1. Dans une sauteuse, chauffez l'huile sur feu doux à moyen. Faites-y revenir l'oignon, l'ail, le piment et les graines de sésame 10 minutes en remuant souvent jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et se colore légèrement.
2. Ajoutez les aiguillettes de dinde, 1 ½ cuil. à soupe de paprika, la poudre de girofle, les tomates, leur jus et les raisins secs. Mélangez 2 minutes.
3. Versez le bouillon de volaille en remuant. Portez à frémissements. Couvrez, puis baissez le feu. Laissez frémir 15 minutes environ sur feu doux.
4. Ajoutez le chocolat, les amandes et la coriandre ciselée. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit totalement incorporé à la préparation. Rectifiez l'assaisonnement en sel, en poivre et en paprika. Répartissez sur les assiettes de service chaudes, décorez avec les brins de coriandre et servez sans attendre.