LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Paupiettes de dinde aux marrons, jus réduit à la Thaï Bird

Paupiettes de dinde farcies aux marrons et herbes, nappées d’un jus réduit mêlant fond de cuisson et une touche de Thaï Bird : un équilibre chaleureux entre douceur fruitée, acidité vive et piquant progressif. La chair tendre de la dinde, la rondeur des marrons et le glaçage brillant forment une alliance réconfortante, parfaite pour un repas d’automne en famille. La sauce apporte une note tropicale (ananas, yuzu) et un souffle gingembré qui relève la farce sans l’écraser. Cuisiner ce plat ne demande pas de technique compliquée : que tu achètes des paupiettes prêtes ou que tu les prépares toi-même, le résultat reste convivial et très gourmand, idéal pour un dîner dominical ou une petite fête à la maison.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 4 paupiettes de dinde farcies aux marrons (≈150 g chacune)
- 200 g de marrons cuits (bocal ou sous-vide), grossièrement hachés
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 1 carotte, coupée en petits dés
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 20 g de beurre
- 150–200 ml de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe (≈45 ml) de sauce Thaï Bird (Force 6/12)
- 1 branche de thym ou 1 bouquet garni petit
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse (optionnel, pour lier)
- Sel et poivre du moulin

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Thaï Bird - Force 6/12 - 100ml - Douce, fruitée et piquante

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les paupiettes du frigo 20 minutes avant cuisson pour qu'elles prennent légèrement la température ambiante.

Chauffe 1 c. à soupe d'huile et 10 g de beurre dans une poêle large. Saisis les paupiettes 2–3 min de chaque côté jusqu'à belle coloration. Réserve sur une assiette.

Dans la même poêle, ajoute la seconde c. à soupe d'huile, ajoute l'oignon, la carotte et l'ail. Fais suer 5–6 min sans coloration jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.

Ajoute les marrons hachés et mélange 1–2 min pour les réchauffer et imprégner de saveurs.

Verse le bouillon et la sauce soja, gratte les sucs au fond de la poêle puis incorpore 2 c. à soupe de sauce Thaï Bird. Porte à frémissement.

Replace les paupiettes dans la poêle, ajoute le thym, couvre et laisse mijoter à feu doux 18–22 minutes selon l'épaisseur, en retournant à mi-cuisson.

Retire les paupiettes et maintiens-les au chaud. Monte le feu et réduis le jus 4–6 minutes jusqu'à obtenir une consistance nappante.

Ajoute la dernière cuillère de Thaï Bird et, si tu le souhaites, 1 c. à soupe de crème pour lier. Monte un peu de beurre froid (10 g) en fouettant pour brillant.

Remets les paupiettes dans la sauce 1 minute pour les glacer, puis sers nappées et décorées d'un peu de thym effeuillé.

Le conseil des Épices Curieuses

Vérifie la cuisson en coupant légèrement une paupiette: la chair doit être blanche et juteuse. Si la sauce réduit trop vite, déglace avec un trait d’eau. Pour un nappage brillant, ajoute un petit morceau de beurre froid hors du feu et émulsionne.