 **Cuisse de dinde au four**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Les oignons :**
**- 2 gros oignons** **- huile d'olive** **- 250 ml de bière** **- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**
**Le plat :**
**- 1 cuisse de dinde de 800 g** **- 1 kg de pommes de terre** **- 6 càs de** [**sauce tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/)
**- huile d'olive** **- sel & poivre du moulin** **- thym (citron)**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 210°C (Chaleur tournante)**

**Les oignons :**Éplucher les oignons. Les couper en deux puis en lamelles fines.
Les faire fondre sans coloration dans un filet d'huile chaude. Il faudra un peu de temps à température douce pour que les oignons soient bien réduits et deviennent translucides.
Ajouter la bière et remuer à chaleur moyenne jusqu'à ce que le liquide s'évapore.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et réserver.
**Le plat :**Déshabiller la cuisse, la peau vient facilement en s'aidant d'un petit couteau.
Couper en deux au niveau de l'articulation.
Faire dorer la viande de tous côtés dans un filet d'huile chaude. Réserver.
Éplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines.
Tapisser le fond du plat de rondelles de pommes de terre.
Répartir les lamelles d'oignons et quelques touches de sauce tomate.
Poser les morceaux de dinde.
Recouvrir du reste de pommes de terre et napper avec la sauce tomate.
Saler légèrement et poivrer.
Arroser de quelques gouttes d'huile et disperser quelques brindilles de thym.
Enfourner pour 1 heure environ et vérifier la cuisson de la viande et des pommes de terre.
Déguster bien chaud.