 **Cuisse de dinde en cocotte**

 **Pour 2 ou 3 (petits) Croquants-Gourmands**

**- 1 cuisse de dinde (650 g)**
**- 150 g d'allumettes de lardons fumés
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 4 tomates
- 2 feuilles de laurier
- brindilles de thym
- 3 càs d'huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Enlever la peau de la cuisse (facultatif).
Couper la cuisse en 2 au niveau de la jointure.
Peler et émincer finement les oignons et l'ail.
Peler les tomates et les couper en 8 quartiers.
Faire dorer les morceaux de dinde de tous côtés dans l'huile chaude. Réserver.
Dans la même cocotte, faire suer les oignons.
Ajouter les allumettes de lardons et l'ail et laisser revenir quelques minutes.
Ajouter enfin les tomates, le thym et le laurier, un verre d'eau, du sel et du poivre.
Porter à ébullition, puis faire mijoter à chaleur douce et à couvert pendant 1 h 15 environ en surveillant qu'il reste assez de liquide. Rajouter un peu d'eau au besoin.
Servir chaud.