 **Cuisse de dinde à la moutarde**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/06/Cuisse-de-dinde-%C3%A0-la-moutarde-DSCN6980_27099.jpg)Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 cuisse de dinde (900 g)**   
**- 12 échalotes**  
**- 250 g de champignons de Paris**  
**- 200 ml de vin blanc**  
**- 50 ml d'eau**  
**- 3 càc de fond de volaille en poudre**  
**-** [**Moutarde à l'ancienne au vin blanc**](http://www.e-leclerc.com/espace+nos-regions-ont-du-talent/alimentaire/epicerie/epicerie-salee/condiments/moutarde-fine-aux-graines-et-au-vin-blanc-a-o-c--de-bourgogne---200-g,3958)  
**- quelques feuilles de cerfeuil**  
**- quelques tiges de thym citron**  
**- 50 g de crème épaisse**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**Éplucher** les échalotes. Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.  
**Retirer** la peau de la cuisse de dinde. Désossez-la.  
*http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif***Étaler** la viande bien à plat (côté peau contre le plan de travail).  
Tartiner de moutarde toute la surface. Parsemer de feuilles d'estragon et de thym citron.  
Rouler la viande et ficeler comme un rôti. *http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif***Dorer** la viande de tous côtés dans un filet d'huile chaude. Réserver sur une assiette.  
Remplacer la viande par les échalotes et les laisser dorer.  
Ajouter les champignons et laisser quelques minutes à feu vif jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
**Ajouter** une cuillerée à soupe de moutarde, le vin blanc, l'eau et le fond de volaille.  
Mélanger avant de déposer la viande et son os.  
**Couvrir** et laisser mijoter pendant environ 45 minutes en retournant le rôti plusieurs fois.  
Lorsque la viande est cuite, la retirer et trancher le rôti.  
Réserver au chaud.  
**Ajouter** la crème dans la sauteuse et laisser frémir, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.  
Servir chaud, la viande et les légumes accompagnés de riz.