 **Cuisse de dinde à la moutarde**

**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%2Bnos-regions-ont-du-talent/alimentaire/epicerie/epicerie-salee/condiments/moutarde-fine-aux-graines-et-au-vin-blanc-a-o-c--de-bourgogne---200-g%2C3958)
**- 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.
****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. ****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.