

EMINCÉ DE DINDE AUX POIREAUX ET AUX POMMES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|--------------|
| - FILET(S) DE DINDONNEAU | 800g |
| - POIREAUX ENTIERS | 4 |
| - POMME(S) GOLDEN | 3 |
| - ECHALOTE(S) | 2 |
| - CREME FRAICHE | 2 dl |
| - EAU | 2 dl |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - THYM | 2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez les filets de dindonneau en dés.
- Nettoyez et coupez les poireaux en fine julienne.
- Emincez finement les échalotes.
- Pelez et coupez les pommes en gros dés puis arrosez-les de jus de citron.
- Dans un wok, faites chauffer un peu de beurre de cuisson. Saisissez-y les dés de dinde. Salez, poivrez et laissez rissoler quelques minutes.
- Ajoutez ensuite les dés de pommes et laissez cuire 1 à 2 minutes.
- Réservez le tout sur une assiette.
- Remettez un peu de beurre de cuisson dans le wok, rissolez les échalotes émincées. Ajoutez les poireaux, le thym, mélangez 2 minutes puis arrosez avec les 2 dl d'eau. Couvrez et laissez cuire sur feu léger pendant 5 minutes.
- Remplacez le mélange dindes/pommes dans le wok. Ajoutez le crème fraîche. Laissez épaissir. Rectifiez l'assaisonnement.

Remarque:

Servez avec du riz ou des pâtes nature.