

Emincé de Dinde aux Poireaux et aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	500g
- DINDE	600g de filet
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	2
- POMME(S) GOLDEN	1
- POMME(S) GOLDEN	1
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- THYM	
- GRUYERE RAPE	
- PARMESAN RAPE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les poireaux en julienne.
- Emincez l'oignon finement.
- Coupez la volaille en dés.
- Epluchez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Epluchez et coupez la pomme en cubes. Arrosez-les de jus de citron.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante puis égouttez-les. Réservez.
- Pendant ce temps, faites rissoler les dés de dinde dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites fondre l'oignon émincé avec les poireaux. Lorsque les poireaux ont fondu, ajoutez les carottes et aromatisez de thym, sel et poivre.
- Remplacez ensuite les dés de dinde puis les dés de pommes avec le jus de citron. Laissez cuire encore une minute puis arrosez de crème. Laissez épaissir légèrement.
- Incorporez enfin cette sauce à la dinde et aux légumes avec les pâtes égouttées.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre accompagné de gruyère ou de parmesan.