

FILETS DE DINDE À L'HAWAIIENNE

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE DINDONNEAU	2 (450g)
- ANANAS	2 tranches
- SHERRY	1 dl
- TOMATE(S)	2 rondelles
- GOUDA JEUNE	2 tranches
- BEURRE	un peu
- MAIZENA	un peu
- PAPRIKA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four sur 200°C.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre et faites-y rissoler les filets de dinde des deux côtés. Salez et poivrez.
- Retirez la viande de la poêle et placez-la dans un plat à gratin. Déposez sur chaque filet, une tranche de tomate, une d'ananas et une de gouda. Saupoudrez de paprika. Placez au four 7 minutes.
- Pendant ce temps, déglacez la poêle avec 1 dl de jus d'ananas et 1 dl de Sherry. Laissez réduire 1 minute puis ajoutez un peu de maïzéna. Laissez épaissir.

Accompagnement:

Riz, tagliatelles ou pommes croquettes Tout ira avec ce plat frais !
Vous pouvez également servir une petite salade en accompagnement.