

Aiguillettes de Dinde aux Champignons et à la Crème au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - FILET(S) DE DINDONNEAU | 450g en aiguillettes |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 250g |
| - CRÈME FRAICHE | 250ml |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g frais |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites bouillir la crème avec le fromage de chèvre frais et la moutarde. Fouettez pour homogénéiser. Salez et poivrez.
- Replacez les champignons dans la sauce et laissez réduire doucement.
- D'un autre côté, faites rissoler la dinde dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez les aiguillettes napées de sauce au chèvre et champignons.

