

Emincés de dinde aux champignons

* 20 minutes de préparation

* Pour 4 personnes

150 g de Tartare Ligne&Plaisir®

8 cl de vin blanc sec

4 filets de dinde

2 petites échalotes

150 g de champignons de Paris

1 Emincez, salez et poivrez les filets de poulet et faites les revenir à feu moyen 3 minutes dans une sauteuse. Réservez les dans une assiette.

2 Emincez les échalotes et faites les suer 3 minutes dans la sauteuse. Ajoutez alors les champignons préalablement émincés et faites-les sauter 10 minutes environ.

Déglacez avec le vin blanc sec, puis ajoutez le Tartare Ligne&Plaisir® et mélangez délicatement.

3 Baissez le feu au minimum et déposez les émincés de dinde. Prolongez la cuisson 3 minutes à couvert avant de servir.

+ 200gr. pâtes 1/5pts