



Dinde à la crème et au curry



Isabelle
Bourgogne

Le Marché



- 1 oignon 0
- 400 g d'escalopes de dinde 13
- 1 cc bombée de curry 0
- 1/2 verre de vin blanc 0
- 20 cl de crème à 4% 5
- 1 boîte de champignons de Paris en conserve 0

- 1 Éplucher l'oignon puis le hacher. Couper les escalopes de dinde en dés.
- 2 Dans une poêle, sur une feuille de cuisson, faire revenir la viande et l'oignon, sur feu vif, 10 minutes environ. Mélanger régulièrement.
- 3 Ajouter le curry, mélanger puis verser le vin blanc. Laisser mijoter à couvert 5 minutes. Ajouter la crème et les champignons et poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir aussitôt.

Accompagner de pâtes, riz ou pommes de terre cuites vapeur (à comptabiliser)

+ légumes