

Blanquette de dinde

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h 30

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|--|--------------------------|
| ✓ 4 pilons de dinde | ✓ 50 cl de vin blanc |
| ✓ 2 carottes | ✓ 1 jaune d'oeuf |
| ✓ 1 oignon | ✓ 20 cl de crème liquide |
| ✓ 1 petite boite de champignons de paris | ✓ Thym / Laurier |
| ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive | ✓ Sel / Poivre |

Préparation :

Recettes de Caline

Epluchez et couper vos carottes en rondelles ou en julienne

Dans une sauteuse, colorez les pilons de dinde sur chaque face, réserver.

A la place, faire blondir l'oignon finement émincée.

Remettre les pilons et verser le vin blanc.

Ajoutez les carottes coupées en rondelles et les champignons.

Bien mélanger le tout.

Dans un bol, mélanger le jaune d'oeuf, la crème, saler, poivrer et verser dans la sauteuse.

Couvrir et cuire 1 h 30 à feu doux.

Bon appétit à toutes & tous !!