

Sauté de dinde à la Bourguignonne

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 900 g de sauté de dinde
- ✓ 1 oignon
- ✓ 125 g de lardons fumés
- ✓ 200 g de champignon émincés
- ✓ 20 cl de vin de bourgogne rouge
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 1 cuil à soupe de farine
- ✓ Poivre / Sel

Préparation :

Recettes de Caline

Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de dinde avec le beurre,
salez et poivrez .

Saupoudrez de farine.

Ajoutez le vin rouge et mélanger.

Laissez mijoter 5 min puis ajoutez les lardons,
les champignons et l'oignon.

Laissez mijoter 1 h à feu moyen.

Servir avec des pomme de terre au four.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!