

Sauté de dinde aux carottes à la crème de moutarde

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 40 min

Ingédients pour 4 personnes :

- | | |
|------------------------------------|---|
| ✓ 600 g de sauté de dinde | ✓ 1 verre de vin blanc |
| ✓ 6 à 7 carottes selon la grosseur | ✓ 1 verre d'eau |
| ✓ 1 oignon | ✓ 1 cube de bouillon de volaille |
| ✓ 1 gousse d'ail | ✓ 6 cuil à soupe de crème fraîche épaisse |
| ✓ 3 cuil à soupe de moutarde | ✓ Poivre |
| ✓ 1/2 cuil à café de thym | |

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le sauté de dinde en morceaux et placez-le dans un saladier

Ajoutez l'ail, le thym et la moutarde. Bien mélanger et réserver.

Laissez mariner le temps de s'occuper des légumes.

Epluchez et coupez les carottes en fines rondelles
et l'oignon en petits morceaux.

Faites chauffer une marmite avec un peu d'huile à feu moyen et y mettre
à dorer (environ 5 min) le sauté de dinde mariné.
Retirez-les et réservez.

Mettre à la place les carottes et l'oignon.

Les faire revenir environ 10 min en les remuant régulièrement
pour qu'ils n'attachent pas.

Verser dessus le verre de vin blanc, le verre d'eau et
émieter le cube de bouillon et poivrer.

Laisser cuire environ 15 à 20 min jusqu'à réduction complète du vin.

Les carottes doivent être cuites, légèrement dorées mais encore croquantes.

Remettez les morceaux de dinde et la crème.
Mélangez le tout et laissez mijoter 5 min.

Servir aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!