

# Sauté de dinde aux carottes à la crème de moutarde

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 40 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

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

## 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  
émietter 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 !!**