

Cocotte de sauté de dinde au riz

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 1 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- | | |
|---|----------------------|
| ✓ 800 g de sauté de dinde | ✓ 20 cl de vin blanc |
| ✓ 1 filet d'huile d'olive | ✓ 70 cl d'eau |
| ✓ 1 oignon | ✓ Thym, Laurier |
| ✓ 50 g de farine | ✓ 1 gousse d'ail |
| ✓ 1 boîte de 400g de tomates concassées | ✓ 2 verres de riz |

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le sauté de dinde en petits morceaux.

Dans une cocotte faites revenir la viande dans un filet d'huile d'olive avec l'oignon émincé.

Salez et poivrez puis ajoutez la farine et cuire quelques minutes en remuant.

Déglacez avec le vin blanc, l'eau et mettez les tomates concassées.

Ajoutez l'ail ainsi que le laurier et le thym.

Lorsque l'eau commence à bouillir, couvrez la cocotte et baissez à feu doux.

Laissez mijoter pendant environ 1 heure.

20 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez le riz.

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!