

Sauté de dinde aux lardons et champignons

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 600 g de sauté de dinde
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 250 g de champignons de Paris
- ✓ 150 g de lardons fumés
- ✓ 25 cl de crème liquide
- ✓ 1 cuil à soupe de moutarde

Préparation : *Recettes de Caline*

Coupez le sauté de dinde en petits morceaux. Réservez.

Rincez et épluchez les champignons et coupez-les en fines lamelles.
Réservez.

Faites revenir les lardons, la viande, les champignons et l'oignon

Versez la crème liquide dans un bol, ajoutez la moutarde, bien mélanger.

Versez le mélange dans la poêle et laissez mijoter quelques minutes

Accompagner de riz ou de petites pâtes en forme de grains de riz

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!