



SAUTÉ DE DINDE, FAÇON BLANQUETTE AU CURRY.



4 pers.



Facile



10min



15min

CE QU'IL VOUS FAUT :

Sauté de dinde certifiée
Pleine Saveur



Pour 4 personnes :

- 800g de sauté de dinde Maître CoQ
- 1 cuillère à soupe de curry en Poudre
- 1 oignon rouge
- 10cl de crème liquide
- Persil
- Huile d'Olive
- Sel et Poivre

Imprimez la liste

Imprimez la recette



ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire revenir les morceaux de sauté de dinde dans de l'huile d'olive.
2. Dans un autre récipient, faire revenir l'oignon rouge et bien le faire caraméliser.
3. Ajoutez l'oignon rouge, la crème fraîche à la viande, salez et poivrez.
4. Saupoudrez l'ensemble de curry et ajoutez le persil.
5. Laissez mijoter entre 10 et 15 minutes à feu moyen. Votre sauté de dinde façon blanquette au curry est prêt.

Viande à consommer cuite à cœur et veillez à suivre [les règles d'hygiène en cuisine](#).



L'ASTUCE DU MAÎTRE COQ

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ½ poivron vert et ½ poivron rouge.