

Émincé de dinde au paprika WW



pour 4 pers / **3 pp** par pers pour 100 gr de viande
2 sp " "

- 600 gr de filet de [dinde](#)
- 4 tomates
- 1 petit oignon
- 4 gros champignons de Paris
- 3 cc de paprika

- 2 cs de crème épaisse à 15% de mg
- sel, poivre

Dans une sauteuse faire cuire la dinde coupée en lamelles, les tomates coupées en dés et l'oignon émincé pendant 2/ 3 minutes.

Rajouter ensuite les champignons coupés en lamelles, le sel, le poivre et le paprika, mélanger le tout et faire cuire à couvert pendant 5 à 7 minutes.

Une fois que le tout est cuit rajouter la crème , mélanger et servir.