

Petits pois-carottes et sauté de dinde



Ingrédients : pour 4 personnes

- 800 g de sauté de dinde
- 1 boîte de 800 g de petits pois-carottes extra-fins
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 oignon
- Huile
- Sel et poivre
- 1 pincée d'herbes de Provence

Mettre l'huile à chauffer dans la cocotte minute. Eplucher l'oignon et l'émincer.

Quand l'huile est chaude, mettre l'oignon émincé dans la cocotte et le faire blondir. Quand il commence à dorer, ajouter les morceaux de sauté de dinde et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.

Ensuite ajouter la cuillère de concentré de tomates et bien remuer le tout.

Verser sur la viande la boîte de petits pois avec son jus. Mélanger.

Saler, poivrer et ajouter la pincée d'herbes de Provence.

Fermer la cocotte minute et laisser cuire 20 min.