

ESCALOPES DE DINDE AUX OLIVES VERTES



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon
- 600 g d'escalopes de dinde
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 bte de tomates concassées
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 10 cl de crème fraîche liquide
- sel – poivre

Coupez la dinde en cubes. Pelez et hachez finement l'oignon.

Faites fondre l'oignon à feu doux dans une sauteuse avec un peu d'huile.

Ajoutez les morceaux de dinde et faites les bien colorer, salez, poivrez.

Mettez le concentré de tomates, la bte de tomates concassées, ajoutez les olives coupées en rondelles.

Laissez cuire 15 min environ puis ajoutez la crème fraîche.

Laissez mijoter 10 mn. Servez chaud.