

Escalopes de dinde aux champignons et à la crème fraîche



Pour 4 personnes :

- 500 g d'escalopes de dinde
- 400 g de champignons de Paris émincés en boîte
- 1 brique de crème fraîche liquide (20 cl)
- 1 gros oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- Huile – sel - poivre

Coupez l'escalope en petits morceaux. Emincez l'oignon pelé. Egouttez les champignons.

Mettez un peu d'huile dans une poêle à chauffer. Quand l'huile est chaude faites rissoler l'oignon. Quand il commence à colorer, ajoutez les escalopes et faites-les dorer.

Quand elles sont dorées, ajoutez les champignons. Versez le vin blanc, laissez cuire quelques instants pour que l'alcool s'évapore, baissez le feu et versez la crème fraîche.

Salez, poivrez et laissez cuire à petit feu 20 min environ.

Vous pouvez accompagner les escalopes d'une purée, de riz ... selon votre envie.