



Sauté de dinde au curry et aux poivrons

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes / 2 spl par pers

- 700 gr de filet de dinde
- 1 échalote
- 1/2 oignon
- 3 poivrons
- 300 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cs de curry doux
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 1 cs de maïzena
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Couper le filet de dinde en cubes, réserver. Couper le poivron en fines lamelles, réserver.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'échalote et l'oignon émincé. Ajouter le poivron et faire revenir le tout, tout en remuant. Rajouter ensuite la viande, et faire dorer 1 à 2 minutes.

Verser ensuite l'eau dans laquelle vous aurez émietté le bouillon cube. Saler, poivrer.

Faire cuire 15 à 20 minutes sur feu doux.

En fin de cuisson ajouter la crème dans laquelle vous aurez dilué la maïzena. Faire épaissir quelques minutes et servir aussitôt.