

ESCALOPES NORMANDES, POMME DE TERRE NOUVELLES

Pour 6 Personnes

- 6 escalopes de dinde de 160g, 3 oignons hachés, 4 verre de cidre, 400g de crème fraîche épaisse, 1 petit verre de calvados, 40g de beurre, 300g de champignons, sel et poivre

Saler et poivrer les escalopes, faites-les cuire à la poêle avec le beurre, 4 à 5 mn de chaque côté, retirer les escalopes une fois cuites, déglacer avec du calvados et faites revenir les oignons finement hachés avec les champignons coupés en lamelle, puis verser le cidre, ajouter la crème et remettez les escalopes dans la sauce, puis réchauffer, accompagner de pomme-de-terre sautes

