



Recette d'escalopes de dindon à la crème d'arachide

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Exécution : Facile

Une belle petite recette savoureuse pour profiter de nos captures printanières.

Ingrédients

Liste des ingrédients

2 escalopes de dinde
3 c. à soupe de concentré de bouillon de poulet
un peu d'eau
4 c. à soupe de crème fraîche
200g de pâte d'arachide
30g de beurre

Préparation

Idéalement, vous avez désossé et fait les escalopes avec votre dindon sauvage avant de le congeler. Sinon, la recette vous prendra un peu plus de temps de préparation.

- Saisir rapidement les escalopes dans une poêle sur feu vif dans le beurre. Puis continuez la cuisson selon votre goût. Déposez-les dans une assiette.
- Ajoutez immédiatement dans la poêle l'eau et dégraisser.
- Ajoutez ensuite dans la poêle les autres ingrédients : concentré de bouillon de poulet, pâte d'arachide et crème fraîche.
- Distribuez les escalopes dans les assiettes de vos invités et recouvrez-en la moitié avec la sauce.
- Servir avec des légumes de saison et du riz sauvage.

Bon appétit !