

Les escalopes de dinde aux champignons

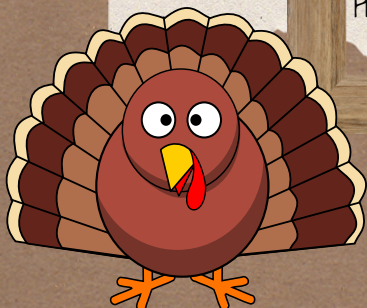
(accompagnement: purée de pommes de terre)

Une autre recette extra simple que vous pourrez mouliner pour un rendu onctueux et délicieux. Vous pourrez faire la purée de pommes de terre vous-même ou l'acheter toute faite ou en mode purée mousseline si vous n'avez pas le temps. Et pour le goût, tout est dans la sauce aux champignons.

Pour 2 parts



2 escalopes de dinde (ou de veau pour changer)
200 g de champignons de Paris (en conserve ou bien lavés, épluchés, émincés par vos bons soins)
10 cl de crème liquide
1 noix de beurre
Huile, sel et poivre





1. Faire chauffer de l'huile dans une poêle et y faire revenir les champignons.
2. En même temps et dans une autre poêle, faire fondre le beurre et une cuillère à soupe d'huile.
3. Y faire revenir les escalopes des deux côtés, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur et dorées à l'extérieur.
4. Saler, poivrer.
5. Éteindre le feu sous la poêle. Retirer les escalopes.
6. Ajouter les champignons et la crème fraîche dans la poêle. Mélanger le tout avec le jus de la viande pour en faire une sauce onctueuse.
7. Servir rapidement.

