

Poitrine de dinde, sauce aux noix *(Plats principaux à base de viande)*



Préparation

Saler légèrement les filets de dinde. Hacher finement les noix et réserver. Mettre un peu d'huile dans une poêle et faire dorer les filets de dinde d'un côté. Retourner les filets, déposer une tranche de fromage dessus, saupoudrer de noix hachées et ajouter la crème. Terminer la cuisson avec la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et qu'elle ait la consistance d'une sauce. Servir chaud.

Conseils

Si vous n'êtes pas friands de dinde ou si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser de la poitrine de poulet. Le résultat sera tout aussi bon!

Anecdotes

Les Américains passent toute l'année à élever des dindes en prévision de Thanksgiving, une fête qui a lieu chaque année le quatrième jeudi de novembre. Chaque famille a sa propre recette de dinde farcie. Sur la côte Est, il est même assez courant de farcir la dinde avec des huîtres! Cependant, la tradition la plus commune que l'on retrouve dans tout le pays est de servir la dinde avec des patates douces à la sauce brune, de la sauce aux canneberges et une tarte à la citrouille.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 15 minutes

Pour X Pour 2 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Blanc de dinde 250 grammes

Crème fraîche 250 millilitres

Noix 100 grammes

Fromage 100 grammes (Edam, en tranches)