



Escalopes de dinde au boursin

Plat principal

Très facile :

Bon marché :



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 belles escalopes de dinde
- 1 boîte 1/2 de tomates pelées
- 1 gros pot de crème fraîche épaisse
- 1 boursin à l'ail et aux fines herbes
- thym, ail, poivre, sel, farine.
- 12 petites pommes de terre.

Préparation :

Coupez vos escalopes en dés de 2 cm environ

Dans une cocotte, versez les tomates pelées, les dés d'escalopes, les petites pommes de terre (cuites au préalable), le pot de crème fraîche, le thym, poivre, sel, et l'ail pressé.

Laissez mijoter environ 30 mn.

5 mn avant la fin, rajoutez le boursin entier, puis saupoudrez d'un peu de farine afin d'épaissir la sauce.

Servir chaud.

Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**