



Sauté de dinde au paprika

Plat principal

Très facile :

Bon marché :



Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 escalopes de dinde d'environ 120 g chacune
- 1 poivron rouge
- 2 oignons moyens
- 25 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1 citron
- sel et poivre

Préparation :

Emincer les escalopes en lamelles. Détailler le poivron en lanières.

Dans une sauteuse, faire dorer la viande, saler et poivrer. Retirer la viande de la sauteuse et, à la place, faire revenir (sans les faire colorer) les oignons émincés. Ajouter les poivrons, mélanger pendant 5 mn à feu doux puis ajouter la viande.

Hors du feu, saupoudrer de paprika et mélanger.
Ajouter la crème et terminer la cuisson.

Avant de servir, terminer par un filet de citron.



© Marmiton.org, 1999-2011

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