

DINDE A L'ANCIENNE

Pour 4 personnes

- 500 g de filet de dinde
- 200g de champignons de paris
- 25 g de crème fraîche liquide
- 50g de moutarde à l'ancienne
- 1 oignon
- 1 c à c de cumin
- 1 c à c de beurre
- sel & Poivre



Découpez les filets de dinde en lamelles.
Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte.
Puis faites-y revenir les oignons émincés.
Ajoutez la viande et laissez colorer.



Mélangez la crème, la moutarde dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Versez sur la viande.
Saupoudrez de cumin, sel et poivre.



Laissez mijoter 15 min à feu doux.
Ajoutez les champignons émincés et poursuivez la cuisson 5 min.
Servez aussitôt avec du riz basmati ou pommes de terre.



Source : Marmiton