

# Émincés de dinde en papillote, céleri et pommes

Pour 3 personnes:

3 blancs de volaille (*poulet ou dinde, au choix*)

1 pied de céleri branche

2 pommes (*Pink pour moi*)

Thym frais

Marinade : 1 CS de gingembre frais râpé + Ail + 4 CS de sauce soja + 1 CS d'huile d'olive +  
3 CS de jus de citron

\*\*\*\*\*

- Préparer la marinade, en mélangeant dans un bol, la sauce soja, l'huile d'olive, le jus de citron, ainsi que l'ail et le gingembre râpé.
- Tailler les blancs de volaille en fines lanières et les mettre dans la marinade. Bien mélanger pour enrober la viande et mettre au frais.
- Préchauffer le four à 200°C (*ou th7*).
- Laver les branches de céleri et les tailler en petites rondelles. Éplucher les pommes, ôter les pépins et couper les quartiers en petits morceaux (*même taille environ que le céleri*).
- Dans chaque papillote, répartir les lanières de volaille marinées et recouvrir avec un mélange de céleri et de dés de pommes. Verser dessus le reste de la marinade (*l'équivalent de 2 à 3 cuillères à soupe*). Saupoudrer de thym et fermer les papillotes.
- Mettre au four pour 20 minutes. Une fois le temps écoulé, attendre 5 minutes avant d'ouvrir les papillotes pour éviter les projections de vapeur.



BZH  
SANDRA