

Sauté de dinde à la tomate



Ingrédients nécessaires

lardons : 75g
fécule de maïs : 2cs
sauté de dinde : 700g
paprika : 3 pincée(s)
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
champignon de Paris : 1 boîte(s)
pulpe de tomate : 400g
oignon : 2
huile d'olive : 1cs

Préambule

La dinde est une viande facile à cuisiner, et très bonne lorsqu'on l'accompagne d'une sauce. Découvrez une recette de sauté de dinde vraiment délicieuse.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par éplucher et couper les oignons en petits morceaux. Puis, fais-les revenir dans l'huile avec l'aide d'un adulte. Ajoute la viande et laisse le tout 10 minutes environ.



Etape 2

Ajoute les champignons égouttés, les lardons et le paprika. Mélange bien le tout.



Etape 3

Ajoute la pulpe de tomate. Sale et poivre. Fais cuire ton sauté pendant 25 minutes.



Etape 4

Ouvre ta casserole et mélange les 2 cuillères de féculé de maïs avec du jus de viande. Ajoute ce mélange à ton plat. Cela va faire épaissir la sauce. Fais cuire l'ensemble encore 10 bonnes minutes. C'est prêt. Bon appétit !

