



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Escalopes de dinde au curry et au Muscadet

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚

Ingrédients

Pour 6 personnes

6 escalopes de dinde,
1 oignon jaune,
1 bouteille de Muscadet,
2 cuillerées de curry,
3 grosses cuillères de crème fraîche

50 grammes de beurre,
15 cl d'huile d'olive,
Sel fin de cuisine,
Poivre noir en grains du moulin

Progression

Coupez les escalopes en morceaux et l'oignon en petits dés.

Faites chauffer un fait-tout où vous verserez un petit filet d'huile et un peu de beurre.

Jetez y les oignons et attendre qu'ils dorent.

Versez les morceaux d'escalopes dans le fait-tout et les faire dorer en jettant le curry.

Quand la viande est bien dorée versez le vin blanc dans le fait-tout jusqu'à recouvrir la viande.

Couvrez et laissez réduire de moitié.

Quand c'est assez réduit, assaisonnez et mettez la crème fraîche.

Le plat est prêt et s'accompagne de riz où encore mieux de semoule.

Conseil accord met et vin

Servir avec le reste du Muscadet

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)