

Filets de dinde aux tagliatelles paysannes

Ingrédients pour 4 personnes

2 filet dinde
350 g tagliatelles fraîches
250 g champignons de Paris
1 blanc de poireau
25 cl crème fraîche
10 cl vin blanc sec
1 c. à café fond de volaille
30 g beurre
sel
poivre

Nettoyer le blanc de poireau et l'émincer.

Le faire fondre à couvert dans une première poêle avec 15 g de beurre.

Pendant ce temps laver les champignons et les couper en lamelles.

Dans une autre poêle, faire sauter les champignons à feu vif avec le reste du beurre, saler, poivrer.

Pendant la cuisson des champignons, couper les filets en morceaux de 1 cm de large et 2-3 cm de long.

Réserver le poireau. Dans la première poêle faire cuire les filets 5 min de chaque côté.

Réserver les filets dans un plat à four et tenir au chaud au four à 100 degrés.

Déglacer la poêle avec le vin, ajouter le fond de volaille (type Maggi), la crème, les champignons, le sel et le poivre, laisser la sauce épaissir légèrement et ajouter le poireau.

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée 5 min environ.

Sortir le plat contenant les filets. Y ajouter les pâtes égouttées, la sauce, le poivre (et optionnellement quelques baies concassées).

Partagée par: begou@AmisGourmands.fr le
28/05/2009 08:44