

Escalopes de dinde aux tomates et au curry

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de dinde
4 tomates
huile d'olive
sel et poivre
thym
curry en poudre
1 petit pot crème fraîche

Préparation: 10 min, cuisson: 10 min.

Découpez les escalopes en gros dés.

Faites-les revenir dans un filet d'huile chaude et faites-les dorer.

Rajoutez le petit pot de crème fraîche, saupoudrez de curry, salez et poivrez et baissez le feu au maximum.

Coupez les tomates en rondelles et faites-les revenir de chaque côté dans une poêle avec un peu d'huile, pendant 2 min. Salez et poivrez, parsemez de thym.

Classification: autre volaille (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Publicité Carrefour

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo