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 fraiche, 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