

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 émincer. Le faire fondre à couvert avec 15 g de beurre.

Laver les champignons, les couper en lamelles et les faire sauter à feu vif avec le reste du beurre, saler, poivrer.

Couper les filets en deux dans la longueur. Les cuire à la poêle avec l'huile chaude 5 mn de chaque côté, réserver.

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 mn environ.

Couper les filets en petites tranches et les poser sur un plat chaud. Ajouter les pâtes égouttées, la sauce, le poivre (OPTIONNEL: et quelques baies concassées).

CONSEIL: ajouter un filet d'huile dans l'eau de cuisson des tagliatelles afin qu'elles ne collent pas une fois égouttées.

Classification: autre volaille (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Restaurant Le Tandem à Meylan

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo