

# Sauté de dinde au lait de coco

## Ingrédients pour 4 personnes

800 g blancs de dinde  
1 noix de saveur basilic Maggi  
1 boîte de 400 ml lait de coco  
2 c. à café curcuma  
3 feuilles menthe  
3 feuilles basilic  
huile

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

- # Coupez les blancs de dinde en émincés.
- # Dans une grosse poêle, faites-les dorer avec un peu d'huile.
- # Incorporez les noix de saveur et le lait de coco. Mélangez bien.
- # Ajoutez le curcuma. Laissez cuire 4 minutes environ.
- # Décorez avec les feuilles de menthe et basilic. Pour un visuel plus coloré, ajoutez à votre préparation d'autres herbes fraîches comme la coriandre et des bâtonnets de carottes précuits

Classification: autre volaille (plat)

Origine: nestle.fr

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo