

# Dés de dinde marinés au curry

Riz au curry, champignons, crème



Macération dés de dinde 24H

**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa.: 10 min – Cuisson : dinde 5 min, riz 10 min



1 verre de riz  
long ou basmati



100g de  
champignons



2 filets de blanc  
de dinde



1 jus de citron



1 càs de curry



1 cube de volaille  
½ V. de bouillon



20cl de crème  
fraîche



2 càs d'huile  
d'olive



15g de beurre



1 càc d'herbes de  
Provence

## Préparation

1. Dans une poêle huilée, faire sauter les petits champignons de paris 10 min en remuant.
2. Rajouter la crème et mélanger les champignons et la crème. Réserver.
3. Tailler les filets de dinde en dés moyens, saupoudrer de curry. Laisser macérer 15 min.
4. Option : Rajouter 2 gousses d'ail ciselées, remuer.
5. Rajouter le ½ verre de bouillon de poulet, remuer, laisser mijoter 15 min.
6. Les dorer dans une poêle bien chaude pendant 2\*3 min. puis saupoudrer d'herbes, remuer.
7. Mettre les dés de dinde dans la marinade crème et champignons. Laisser macérer 10 min.
8. Cuire le riz 10 min dans de l'eau bouillante. Egoutter, Réserver.
9. Faire chauffer le tout au bain marie, jusqu'au service.
10. Garnir une assiette de 2 càs de riz., rajouter la volaille et napper de crème de champignons.
11. Servir chaud.

\* \* \* 5 juin 2023 \* \* \*

Dinde dés au curry.doc