

## Dés de dinde sautés – vs Anne

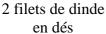
## Au paprika orange et Nuoc-mâm



Dans une poêle bien chaude

## **Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : x min







1 oignon ciselé



2 gousses d'ail ciselées



1 càs paprika orange



1 càs de Nuoc-mâm

## Préparation

- 1. Eplucher et ciseler ail et oignon. Réserver.
- 2. Tailler les 2 escalopes de dinde en gros dés 2 cm \* 2 cm. Réserver.
- 3. Chauffer une poêle avec un fond de beurre.
- 4. Faire revenir à feu moyen, l'oignon 5 min, rajouter l'ail 2 min. Réserver dans une tasse.
- 5. Monter le feu et verser les dés de dinde. Cuire 5 min en remuant.
- 6. Rajouter la càs de paprika, remuer. Rajouter 1 càs de Nuoc-mâm, remuer.
- 7. Rajouter ail et oignon, remuer et laisser chauffer 5 min.
- 8. Servir chaud avec du riz cantonnais ou des petits pois.

\* \* \* 19 mai 2023 \* \* \*