

# 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



2 filets de dinde  
en dés



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 \* \* \*