

# Dinde – Filets émincés

Un plat simple !



**Ingrédients** – Convives : 2 – Prépa. : 10 min – Cuisson viande : 2\*5 min – Légumes : 15 min



2 escalopes  
ciselées



Petits pois  
carottes



1 càs de  
crème



1 oignon  
ciselé



2 noix de  
beurre



1 càc Raz El  
Hanout

## Préparation

1. Ciseler l'oignon. Réserver.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle.
3. Faire dorer l'oignon dans la poêle. Réserver.
4. Ciseler les escalopes en dés de 2 cm. Les faire dorer 2\*5 min par face.
5. Rajouter le Raz El Hanout, l'oignon, la crème. Réduire le tout en remuant, pendant 3 min.
6. Faire frémir la boîte de petits pois carottes dans une poêle, sur feu doux. Egoutter.
7. Rajouter les dés de dinde avec leur crème, remuer, laisser tiédir 15 à 20 min.
8. Servir chaud.

\* \* \* 22 novembre 2022 \* \* \*