

Saute de dinde au fond de veau

Difficulte : Facile

Preparation : 15 min / Cuisson : 50 min min

Ingredients pour 4 personnes :

4 beaux pilons de dinde

1 gousse d'ail

1 oignon

2 cuil a soupe d'huile d'olive

50 g de beurre

2 cuil à soupe de fond de veau

20 cl de vin blanc

20 cl de creme liquide entiere

Sel & poivre

800 g de pommes de terre

Preparation :

Faites dorer la viande avec l'huile d'olive dans une cocotte.
Reservez.

Ajoutez le beurre, l'oignon emince et l'ail hache.

Ajoutez le fond de veau. Melangez bien.

Versez le vin blanc et la creme liquide.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.
Mettez-les dans cocotte, remettre la viande
et laissez mijoter 50 min a feu doux

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!