



# BLANQUETTE DE DINDE

## INGRÉDIENTS

- 4 ESCALOPES DE DINDE\*
- 250 GR DE VENTRÈCHE FUMÉE ÉPAISSEUR LARDON\*
- 1 POT DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- 2 CAROTTES
- 1 OIGNON
- 250 GR DE CHAMPIGNON BRUN
- 1 CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE
- FARINE

## PRÉPARATION

- COUPEZ L'OIGNON FINEMENT.
- LAVEZ ET COUPEZ LES CAROTTES EN RONDELLES ET LES CHAMPIGNONS EN TRANCHES.
- COUPEZ EN LARDONS LA VENTRÈCHE FUMÉE ET EN MORCEAUX LES ESCALOPES DE DINDE.
- AJOUTEZ DANS UNE POÊLE CHAUDE AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- FAITES-LE REVENIR QUELQUES MINUTES PUIS AJOUTEZ LES RONDELLES DE CAROTTES PENDANT 5 MINUTES.
- AJOUTEZ LES LARDONS PUIS FAITES REVENIR 3 MINUTES AVANT D'AJOUTER LES MORCEAUX DE DINDE.
- FAITES REVENIR 5 MINUTES LE TOUT, PUIS SAUPOUDREZ 2 GROSSES CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE.
- AJOUTEZ DE L'EAU À HAUTEUR PUIS AJOUTEZ UN CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE.
- LAISSEZ MIJOTER 20 MINUTES À COUVERT.
- AJOUTEZ LES CHAMPIGNONS APRÈS 20 MINUTES PUIS LAISSEZ CUIRE 5 MINUTES.
- POUR FINIR, AJOUTEZ LE POT DE CRÈME FRAÎCHE.
- ASSAISONNEZ AVEC LE PIMENT D'ESPELETTE ET MÉLANGEZ LE TOUT.