

DINDE

FRICASSEE CRETOISE

Préparation pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- ◆ 600 grammes de blanc de dinde
- ◆ 2 cuillères à café de fond de volaille
- ◆ 40 grammes de raisins secs de Corinthe
- ◆ Les zestes d'un 1/2 citron vert
- ◆ 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- ◆ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ◆ Sel et poivre



Préparation

- ◆ Couper la dinde en petits cubes
- ◆ Dans une cocotte, faire dorer la viande avec une cuillère à soupe d'huile d'olive
- ◆ Lorsqu'elle est bien dorée, saupoudrer 2 cuillères à café de fond de volaille et verser 150 ml d'eau
- ◆ Mélanger doucement jusqu'à parfaite dissolution
- ◆ Ajouter les raisins secs et les zestes de citron vert
- ◆ Lorsque la sauce épaissit, ajouter la crème fraîche
- ◆ Saler, poivrer
- ◆ Mélanger et laisser encore cuire à feu doux pendant 10 minutes



Servir avec des pommes vapeurs, des pâtes ou du riz
Décorer avec des pignons de pin

