

# ESCALOPES DE DINDE À LA MOUTARDE

Août 2004 (Actualisé en janvier 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 escalopes de dinde (500 à 600 g)
- ★ 50 g de beurre
- ★ 300 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 cuillères à soupe de Porto rouge
- ★ 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Poêle, Saladier

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût indicatif : 8,50 € (soit 2,13 € par personne)



## Recette :

Dans une poêle mettre le beurre à fondre et faire dorer les escalopes sur les deux faces pendant 15 minutes à feu doux. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans un saladier d'eau vinaigrée. Les égoutter, les ajouter aux escalopes et continuer la cuisson jusqu'à presque évaporation de l'eau rendue, mouiller avec le Porto. Saler, poivrer et cuire 5 minutes.

Retirer les escalopes, lier la sauce avec la moutarde et la crème à feu doux en mélangeant bien. Servir les escalopes nappées de sauce avec des pommes vapeur.

## Boisson :

Un blanc de Saint-Véran servi à 12°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.