



ESCALOPES DE DINDE À LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

500 g Champignons, coupé fin

1 cs Farine

375 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

POUR LES ESCALOPES DE DINDE

4 Escalope(s) de dinde à 150 g

Sel et poivre

Romarin, moulues

3 cs Huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Pour la sauce aux champignons, faire dorer l'oignon dans le beurre. Ajouter les champignons et les faire revenir un court instant.
2. Saupoudrer de farine, assaisonner, ajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
3. Affiner avec QimiQ Classic réfrigéré. Ajouter le persil avant de servir.
4. Assaisonner les escalopes et les cuire dans la poêle avec de l'huile de chaque côté. Les servir avec la sauce aux champignons.