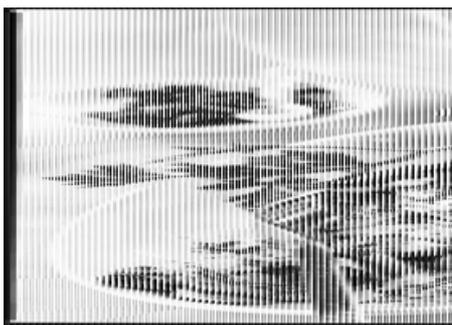




ESCALOPES DE DINDE À LA SAUCE AUX GIROLLES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Réduit la formation de peau



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Escalope(s) de dinde à 150 g

Sel et poivre

Huile d'olive, pour cuisson

POUR LA SAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

30 g Échalote(s), finement hachées

2 cs Beurre

400 g Girolles

1 cs Farine

300 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, faire dorer les échalotes dans le beurre. Ajouter les girolles et les faire revenir environ 3 minutes. Saupoudrer de farine, mouiller avec le bouillon, assaisonner et cuire jusqu'à ce que les girolles soient al dente.
2. Affiner avec le QimiQ Base crème réfrigéré et maintenir au chaud.
3. Assaisonner les escalopes de sel et de poivre. Les saisir de chaque côté dans la poêle avec un peu d'huile.
4. Servir les escalopes avec la sauce aux girolles et garnir avec du persil.