



# ESCALOPES DE DINDE À LA SAUCE À LA MANGUE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**200 g** Mangue, coupé en dés

**200 ml** Bouillon de légumes

Vinaigre de vin blanc

Sel

Poivre de Cayenne

### POUR LES ESCALOPES DE DINDE

**4** Escalope(s) de dinde à 150 g

Sel

Romarin

**1 cs** Huile de tournesol

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce à la mangue, faire cuire à l'étuvée la mangue dans le bouillon de légumes et assaisonner. Réduire en purée avec un bâton-mixeur et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
2. Assaisonner les escalopes de dinde, faire saisir dans l'huile des deux côtés et servir avec la sauce à la mangue.