

Escalope de dinde a la crème

J'ai choisi les escalopes de dinde à la crème car c'est un repas que j'adore et il n'y a que maman qui sait le faire !

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

6 pommes de terre
Escalope de dindes
Poivre
Crème fraiche
Font de veau
Astra pour cuire la viande
Eau

Préparation :

1. Eplucher les pommes de terre.



2. Couper les pommes de terre.



3. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau.



4. Mettre de l'Astra et faire cuire les escalopes de dinde.



5. Mettre à feu doux et bien les faire revenir.



6. Mettre du poivre.

7. Mettre un couvercle et laisser pendant 15 min.

8. Dans un bol, mettre 6 grosses cuillères de crème fraîche et 3 petites cuillères de fond de veau.



9. Mélanger, ajouter un peu d'eau re-mélanger.



10. Rajouter la sauce.



11. Rajouter les pommes de terre.



Voici le résultat dans l'assiette :

