



SAUTÉ DE DINDE ET RIZ AU CURRY

Le sauté de dinde et riz au curry est un plat savoureux et équilibré, parfait pour un repas léger mais plein de saveurs.

- La Dinde est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.

LES INGRÉDIENTS



Sauté de dinde
150 g



Riz de Camargue
80g



Curry
1 c à soupe



Crème fraîche
20cl

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Sel et poivre
selon votre goût



Huile d'Olive
1 c à soupe

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites bouillir de l'eau dans une casserole.

ÉTAPE 2

Salez l'eau et y plonger le riz dedans. (Cuisson selon les instructions du paquet)

ÉTAPE 3

Dans une poêle chaude versez une cuillère d'huile d'olive et faites revenir la dinde pendant 7 minutes environ.

ÉTAPE 4

Ajoutez la crème fraîche dans la poêle puis le curry. Mélangez.

ÉTAPE 5

Egouttez le riz et servez avec le sauté dinde.