

🖶 Difficulté : Facile 🍑 Temps de préparation : 5 min 🚨 Temps de cuisson : 10 min



FINANCIÈRE DE DINDE AUX **OLIVES, OIGNONS ET TAGLIATELLES**

La Financiere de dinde aux olives et tagliatelles est un plat savoureux et rapide à préparer, qui combine la tendreté de la viande et la légèreté des tagliatelles.

- La Dinde est sélectionnée par Didier de la Ferme du Cantal, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- Les Tagliatelles de Stéphane des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Financière de dinde aux olives/oignons 200 g



LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel et poivre selon votre goût



L'ÉQUIPEMENT

1 poêle, 1 casserole,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites cuire les Tagliatelles dans une casserole d'eau bouillante salée.(Cuisson selon les instructions du paquet).

Faites cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive la préparation : Financière de dinde aux olives/oignons pendant 2mn.

ÉTAPE 3

Egouttez les tagliatelles, ajustez l'assaisonnement.

ÉTAPE 4

Servez le tout et déguster.