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



Tagliatelles
150g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel et poivre
selon votre goût



Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

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.