



## SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Le sauté de dinde à la moutarde est un plat savoureux et équilibré, parfait pour un repas gourmand et 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 Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

### LES INGRÉDIENTS



**Sauté de dinde**  
180 g



**Pommes de Terre**  
300g



**Oignon**  
1



**Crème fraîche**  
1

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Moutarde**  
1 cs



**Huile d'Olive**  
1 cs



**Herbes de provence**  
Selon votre goût



**Sel et poivre**  
Selon votre goût

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Emincez l'oignon et faites le revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive.

#### ÉTAPE 2

Quand il est doré, ajoutez les morceaux de dinde, faites dorer à feu moyen pendant 5-6 minutes. Salez, poivrez, ajoutez un peu d'herbes de provence si vous aimez.

#### ÉTAPE 3

Incorporez la moutarde et bien mélanger, Puis ajoutez la crème fraîche, couvrir, laissez mijoter à feu doux pendant 10-15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

#### ÉTAPE 4

Lavez et épluchez les pommes de terre, les couper en petits dés ou fines rondelles selon préférence. Utilisez une poêle large pour qu'elles ne se chevauchent pas trop.

#### ÉTAPE 5

Cuisez-les à feu moyen pour qu'elles dorent sans brûler. Couvrez la poêle les 10-15 premières minutes pour aider la cuisson à cœur, puis découvrez pour qu'elles croustillent. Remuez régulièrement mais pas trop souvent, pour qu'elles dorent bien. Cuisson environ 30mn.

#### ÉTAPE 6

Servez les pommes de terre croustillantes et le sauté de dinde bien chaud.