Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min



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 fraiche
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 fraiche dans la poêle puis le curry. Mélangez.

ÉTAPE 5

Egouttez le riz et servez avec le sauté dinde.