Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



SAUTÉ DE DINDE TERIYAKI ET FETTUCCINE

Un sauté de dinde tendre et juteux, délicatement enrobé d'une sauce Teriyaki, riche et sucrée-salée.

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

LES INGRÉDIENTS



Sauté de dinde marinee
150 g



Fettuccine
80g



Coriandre
1



Graine de sésame
1

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites bouillir de l'eau dans une casserole.

ÉTAPE 2

Salez l'eau et y plonger les fettuccine dedans. Cuisson indiquée sur le paquet

ÉTAPE 3

Dans une poêle chaude faites cuire le mélange teriyaki pendant 10 - 15 minutes environ.

ÉTAPE 4

Egouttez les pates puis mélangez les avec la dinde et faites revenir le tout

ÉTAPE 5

Pour la présentation hachez finement la coriandre et parsemez les graines de sésame sur le plat avant de servir



CONSEILS ET ASTUCES

Ajoutez une touche de lait de coco à la sauce Teriyaki pour créer une version plus crémeuse et veloutée.