-**SAUTÉ DE DINDE FORESTIER**

**POUR 5 PERSONNES**

**INGREDIENTS**

-600 gr de sauté de dinde ou de sot l’y laisse.

-1 Oignon rouge.

-1 oignon blanc

-Mélange de champignons séchés.

-2 C à S de fond de volaille.

-Crème fraîche.

-Maïzena.

1. Faire revenir les oignons ciselés.
2. Mixer les champignons et les incorporer aux oignons.
3. Incorporer la dinde et mouiller à moitié du poids de viande en incorporant le fond de volaille.
4. Laisser mijoter à feu moyen.
5. Une fois la dinde cuite réduire le jus, crémer et épaissir avec la Maïzena.
6. Assaisonner à votre goût.
7. Server avec le flan de carottes au miel et un riz parfumé.

PS : Étape deux vous pouvez déglacer au cognac ou au vin blanc avant d’incorporer la viande, vous pouvez aussi ajouter des champignons frais en plus.

