

SAUTE DE DINDE AUX DEUX POMMES

PREPARATION : 25 mn – **CUISSON** : 30 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 500 g escalopes de dinde
- 600 g pommes de terre
- 4 pommes golden
- 2 gousses d'ail
- 2 c s huile d'olive
- 1 pincée de cannelle
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

VIANDE

1° PELEZ LES POMMES DE TERRE et lavez-les. Coupez-les en dés, puis faites-les précuire à la vapeur.

2° COUPEZ LES ESCALOPES DE DINDE en dés. Lavez les pommes, coupez-les en deux, épépinez-les, puis recoupez-les en fins quartiers. Pelez les gousses d'ail et hachez-les.

3° FAITES REVENIR LES POMMES (fruits) dans une c s d'huile d'olive dans une poêle. Une fois dorées, saupoudrez-les de cannelle, salez, poivrez. Baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes. Réservez.

4° VERSEZ L'HUILE RESTANTE dans la même poêle et faites dorer l'ail. Ajoutez les dés de dinde. Lorsque la viande est bien dorée, ajoutez les pommes de terre, le thym, salez et poivrez.

5° DISPOSEZ LA POÊLEE de dinde et de pommes de terre sur un plat et entourez-la des quartiers fondant de pomme. Servez sans attendre.