# Émincé de dinde à la crème et aux champignons

*Un émincé tendre à la crème, prêt en 20 minutes.*

Un filet de dinde de France taillé en lanières, saisi puis nappé d'une crème d'Isigny aux champignons de Paris, servi avec un riz de Camargue. Un plat du soir simple, léger pour le porte-monnaie et apprécié des enfants.



Pour 6 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 20 min | Facile

## Dans votre pack

| | |
|---|---|
| Filet de dinde de France | 1 × poche de filet de dinde de France (1,3 kg) |
| Champignons de Paris | 600 g |
| Crème fraîche d'Isigny AOP | 300 g |
| Oignons | 180 g |
| Riz de Camargue IGP bio | 400 g |
| Persil plat | 2 bottes |

## À prévoir à la maison

Sel, poivre, un filet d'huile.

## Allergènes

Lait (crème).

## La recette

1. Lancez la cuisson du riz selon le temps indiqué.
2. Taillez le filet de dinde en lanières, émincez l'oignon et les champignons.
3. Faites dorer la dinde 5 minutes à la poêle, réservez.
4. Faites revenir l'oignon et les champignons dans la même poêle, puis ajoutez la crème.
5. Remettez la dinde, laissez mijoter 5 minutes, parsemez de persil et servez avec le riz.

### Le mot du marchand

*Ne surchargez pas la poêle : la dinde doit dorer, pas bouillir.*

À table avec : *Un Mâcon Villages ou un Saumur blanc.*