



Blanquette de dinde

24/07/2014 à 16h53

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 escalopes de blanc de dinde
- Le jus d'un citron
- 1 cube de bouillon
- 3 carottes
- 4 cuillères à soupe de farine
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Mettez dans un poêle avec un peu d'huile d'olive les carottes coupées en rondelles, les champignons émincés et l'oignon. Faites cuire 5 min et ajoutez l'ail ;
- Rajoutez les escalopes, salez et poivrez ;
- Délayez la farine dans 4 cuillères à soupe d'eau, faites fondre le bouillon dans un petit verre d'eau. Ajoutez le tout sur les escalopes avec le jus de citron ;
- Couvrez et laissez cuire 10 min ;
- Servez avec des tagliatelles.