

Escalopes de dinde au citron, sirop d'agave et piment d'Espelette



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat sucré-salé équilibré et très savoureux.

Ingrédients

- 2 escalopes de dinde
- 2 cs de sirop d'agave biologique - par exemple le sirop d'agave bio sunny bio®
- 1 citron
- 1 pincée de piment d'espelette
- sel et poivre

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélanger le sirop d'agave avec le citron pressé et le piment d'Espelette.
- 2 Faire mariner dedans les escalopes de dinde pendant 20 min.
- 3 Faire cuire les escalopes de dinde à la poêle sans matière grasse.
- 4 Servir accompagné de riz ou de salade et très légèrement parsemer le tout de piment d'Espelette.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur

www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

