

## Escalopes de dinde aux champignons et aux tomates



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Les escalopes de dinde se cuisinent facilement et il n'y a pas de saison pour se faire plaisir tout en faisant le plein de vitamines et de protéines.*

### Ingrédients

- 4 escalopes de dinde
- 250 g de tomates pelées
- 250 g de champignons de paris
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre
- thym
- sauge
- laurier

### Préparation

- 1 Salez et poivrez les escalopes. Faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Quand elles sont bien dorées, ajoutez les champignons égouttés et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.
- 3 Versez, alors, les tomates pelées, l'ail, l'échalote et le bouquet garni. Arrosez d'un verre de vin blanc. Puis, laissez cuire 10 minutes à couvert.
- 4 Saupoudrez vos escalopes d'un peu de persil ou de ciboulette et servez-les avec un peu de riz blanc. Bon appétit !

Proposé par



#### **lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

