

Filets de dinde aux trois poivrons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Optez pour ce plat sain et haut en couleurs, réalisé avec une friteuse Actifyr !

Ingrédients

- 600 g de blanc de dinde
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 2 oignons moyens ou de petits oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères actifyr d'huile d'olive vierge
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez le blanc de dinde en lanières de 1 cm par 3 cm.
- 2 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans Actifyr, versez l'huile d'olive et faites cuire 5 minutes.
- 3 Emincez les oignons et hachez finement l'ail. Rajoutez-les aux poivrons. Faites cuire 10 minutes. Salez et poivrez.
- 4 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 minutes environ jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré.
- 5 Servez avec du riz camarguais (500 g).

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

