

Paupiettes de dinde aux champignons frais



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Une recette familiale toute simple.

Ingrédients

- 2 paupiettes de dinde
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 4 feuilles de sauge
- 1 litre de bouillon de volaille
- 200 g de champignons de paris - frais
- sel
- poivre
- coriandre - en graines

Préparation

- 1 Faites revenir l'oignon émincé dans une sauteuse avec l'huile d'olive et ajoutez les champignons coupés. Faites revenir et réservez. Passez les paupiettes dans la farine et faites-les dorer dans la sauteuse (5 minutes).
- 2 Ajoutez sel, poivre, feuilles de sauge et coriandre.
- 3 Ajoutez du bouillon de volaille (1 bol). Laissez mijoter 30 minutes. Servez avec des spaghettis cuits al dente dans de l'eau salée et le reste de bouillon de volaille. Proposez différents fromages râpés.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

