

Paupiettes de dinde et carottes au curcuma



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Un plat sain et équilibré !

Ingrédients

- 2 paupiettes de dinde
- 1 gros oignon
- 4 carottes
- 200 g de champignons de paris
- 1 branche de sauge
- sel poivre
- 2 pincées de curcuma

Préparation

- 1 Eplucher les carottes et les couper en rondelles assez fines. Eplucher les champignons de Paris et les couper en lamelles. Eplucher un oignon et l'émincer.
- 2 Verser un peu d'huile d'olive dans une cocotte. Faites revenir les oignons émincés. Quand ils sont translucides, réserver.
- 3 Dans la même cocotte, faites revenir ensemble carottes et champignons à feu vif et réserver. Enfin faites revenir sur toutes les faces les paupiettes pour les dorer.
- 4 Ajouter les oignons, carottes et champignons aux paupiettes. Saler, poivrer. Ajouter 1 petite branche de sauge. Faites revenir le tout.
- 5 Retirer la branche de sauge. Ajouter le curcuma (2 à 3 pincées suivant votre goût). Ajouter 1/2 verre d'eau et baisser la cuisson à feu doux (th 5) pendant 45 min. Servir avec une purée de céleri rave.

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

