

Escalope de dinde à la crème et aux champignons au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 28 min	Durée : 38 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Astuces : 14	

Ingrédients

4 escalopes de dinde
300G de champignons de Paris
200G de vin blanc
150G de crème épaisse
150G d'eau
1CàS de maïzena
1 oignon
Sel et poivre

Etapas

Pour cuisiner cette recette simple et rapide de viande au thermomix, vous devez:

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Mettre le vin, l'eau, le sel, le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper les champignons en lamelle et les mettre dans le panier du thermomix.

Â»

Couper les escalopes de dinde en morceaux de 5 cm et les déposer dans le varoma.

Â»

Mettre le panier dans le bol du thermomix, refermer avec le couvercle et poser le varoma par dessus.

Â»

Régler 25 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie réserver au chaud les champignons et les morceaux de dinde.

Â»

Mettre la maïzena et la crème fraîche dans le bol du thermomix et programmer 3 minutes sur 70°C à la vitesse 4.

Â»

Déposer la viande blanche dans un plat, badigeonner la de sauce et déposer les champignons par dessus.

Servir chaud cette bonne recette thermomix. Miam