

Sauté de Dinde alla Romana



Ingrédients pour 4 personnes:

600g de filets de dinde

200g de tomates cerise

100g de champignons de Paris

5 tranches de jambon de Parme

1 petit verre de Marsala (vin italien)

20cl de bouillon de poule

20cl de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre du moulin

2 branches de sauge (8 à 10 feuilles)

Préparation:

- Couper les filets de dinde et le jambon en lanières. Nettoyer et couper les champignons et les tomates en 2. Faire dorer la dinde 5 minutes dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive. Saler, poivrer et réserver. Faire revenir 4 feuilles de sauge 2 minutes à feu doux dans la poêle avec un peu d'huile d'olive. Égoutter. Remplacer par les champignons et cuire 5 minutes à feu vif puis ajouter les tomates. Saler et poivrer, ajouter le marsala, cuire à feu vif 2 minutes, ajouter le bouillon et la crème, laisser mijoter 3 minutes. Remettre la viande, le reste de sauge hachée, le jambon, la maïzena délayée dans un peu de sauce. Laisser mijoter 5 minutes.

- Servir avec des tagliatelles ou des linguines et décorer des feuilles de sauge frites.