

# Sauté de dinde à la tomate



## Ingrédients nécessaires

lardons : 75g  
fécule de maïs : 2cs  
sauté de dinde : 700g  
paprika : 3 pincée(s)  
sel : 3 pincée(s)  
poivre : 3 pincée(s)  
champignon de Paris : 1 boîte(s)  
pulpe de tomate : 400g  
oignon : 2  
huile d'olive : 1cs

## Préambule

La dinde est une viande facile à cuisiner, et très bonne lorsqu'on l'accompagne d'une sauce. Découvrez une recette de sauté de dinde vraiment délicieuse.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par éplucher et couper les oignons en petits morceaux. Puis, fais-les revenir dans l'huile avec l'aide d'un adulte. Ajoute la viande et laisse le tout 10 minutes environ.



## Etape 2

Ajoute les champignons égouttés, les lardons et le paprika. Mélange bien le tout.



## Etape 3

Ajoute la pulpe de tomate. Sale et poivre. Fais cuire ton sauté pendant 25 minutes.



## Etape 4

Ouvre ta casserole et mélange les 2 cuillères de féculé de maïs avec du jus de viande. Ajoute ce mélange à ton plat. Cela va faire épaissir la sauce. Fais cuire l'ensemble encore 10 bonnes minutes. C'est prêt. Bon appétit !

