

Sauté de dinde à la gremolata

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de dinde (environ 500g)
200 g d'oignons émincés
1 c à s d'ail haché
1 c à c de concentré de tomates
1 tablette de bouillon de volaille
1 orange
1 citron
2 filets d'anchois à l'huile
10 cl de vin blanc sec
3 c à s d'huile d'olive
2 c à s de persil ciselé
1 pointe de piment
Sel

Détailler la viande en lamelles pas trop fines. Dans une cocotte mettre 2 c à s d'huile d'olive à chauffer et faire dorer les lamelles de dinde à feu vif en remuant. Les égoutter avec une écumoire.

A leur place faire revenir le oignons et l'ail 5 mn puis remettre la dinde, ajouter le concentré de tomates, la tablette de bouillon de volaille émietée et le vin saler et mettre un peu de piment. Couvrir et laisser mijoter 10 mn.

Préparer la gremolata : laver et essuyer orange et citron, râper finement la moitié de leur zeste et presser le citron. Égoutter et hacher grossièrement les anchois et les mélanger dans un bol avec les zestes, le persil, le reste d'huile et 1 c à s de jus de citron. Verser le contenu de la cocotte dans un plat de service et parsemer de gremolata. Servir avec des pâtes.

Vin conseillé : un Alsace pinot gris

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>