

Dinde alla romana



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de blanc de dinde
5 tranches de jambon cru
200 g de tagliatelles
150 g de champignons de Paris
150 g de tomates cerises
8 à 10 feuilles de sauge
1 petit verre de Marsala
25 cl de bouillon de volaille
25 cl de crème épaisse
1 petite c à s de Maïzena
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Couper la viande et le jambon en lanières. Nettoyer et couper les champignons et les tomates en 2.

Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée suivant les indications du paquet.

Faire dorer la viande 2 mn dans une poêle antiadhésive avec 1 c à s d'huile d'olive.

Assaisonner et réserver la viande au chaud. Faire revenir 4 feuilles de sauge 2 mn à feu doux dans la poêle avec 1 c à s d'huile d'olive et les égoutter. Remplacer par les champignons et cuire 5 mn à feu vif, ajouter les tomates cerises, sel et poivre puis le Marsala. Cuire 2 mn à feu vif et ajouter la crème et le bouillon. Laisser 3 mn. Remettre la viande, le reste de sauge hachée, les lanières de jambon cru, la maïzena délayée préalablement dans un peu de sauce et laisser mijoter 5 mn. Servir avec les tagliatelles et décorer d'une feuille de sauge frite.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>