

## ***Escalope de dinde à la crème***



### **Ingrédients** (pour une personne) :

- 150 g d'escalope de dinde
- 1/2 CàC de fond de volaille dégraissé
- 3 CàS de crème fraîche légère à 3% de MG
- 200 g de champignons de Paris émincés surgelés
- 1 CàS de persil haché
- 1/4 d'oignon
- Sel, poivre

### **Marche à suivre** :

- Décongeler les champignons dans une poêle à revêtement antiadhésif jusqu'à ce que l'eau de constitution se soit évaporée.
- Éplucher l'oignon et l'émincer finement puis le [faire](#) revenir à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter l'escalope de dinde et la faire revenir des deux côtés pour la dorer. Ajouter les champignons précuits.
- Diluer le fond de volaille dans la crème fraîche et l'ajouter. Laisser frémir quelques secondes.
- Saler, poivrer et parsemer de persil haché.
- Servir immédiatement.