



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



ESCALOPE DE DINDE AU POTIMARRON

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 potimarron
- ✓ 4 escalopes de dinde
- ✓ 25 cl de crème
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 500 g de tagliatelle
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Persil

• PREPARATION •

1. Coupez le potimarron en quartier et épluchez-le à l'aide de la cuillère à melon, faites des petites boules.
2. Poêlez les escalopes au beurre environ 10 minutes. Salez, poivrez.
Portez à ébullition l'eau pour les pâtes et cuire.
3. Dans l'autre poêle versez les boules potimaron ainsi que la crème. Poivrez et cuire environ 3 minutes. Elles doivent être croquantes. Gardez les au chaud et versez la crème sur les escalopes, laissez mijoter 3 minutes. Servir les escalopes et garnir les pâtes de sauces et des boules de potimaron.

