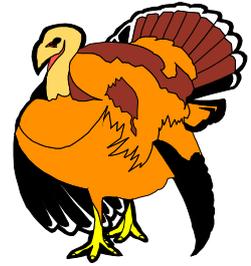


Fricassée de dinde provençale

Ingrédients :

1 Kg. de filets de dinde, 5 tomates, 3 oignons, 2 poivrons, 1 gousse d'ail, 1 cuiller d'huile d'olive, 4 cuillers de crème fraîche, 20 g. de beurre, 3 branches de céleri, thym, poivre, sel.



- *Emincer les oignons, l'ail et le céleri, couper les autres légumes en dés, les filets de dinde en morceaux.*
- *Dans une poêle, mélanger beurre et huile, y faire dorer la dinde.*
- *Verser les légumes dans la poêle à petit feu, saupoudrer d'un peu de thym, de poivre et de sel, laisser mijoter 30 minutes.*
- *Ajouter la crème fraîche, mélanger et laisser mijoter 10 minutes.*