

Émincé de dinde, champignons, moutarde de Dijon, Céré'Sun[®]

Un classique revisité avec Céré'Sun[®] qui saura apporter authenticité et saveurs en dévoilant tous les arômes de nos terroirs Français.



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 1 kg de Céré'Sun[®]
- 2 kg d'escalopes ou filets de dinde de France
- 3 kg de champignons blancs et bruns
- 1 kg d'oignons rouges
- 300 g de moutarde à l'ancienne
- 700 g de crème fraîche épaisse

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Émincer les escalopes ou filets de dinde. Faire revenir en sauteuse 5 minutes avec les oignons émincés.
- 2 Ajouter les champignons bruns et blanc et cuire 10 minutes. Ajouter la moutarde à l'ancienne, bien enrober et terminer par la crème fraîche.
- 3 Laisser apparaître un petit bouillon et couper le feu. Réhydrater le Céré'Sun[®] à l'eau bouillante.
- 4 Dresser les assiettes, et accompagner de salade verte.

L'astuce du chef

Simple et efficace !
Pour une recette riche en oméga 3, associer Céré'Sun[®] à une volaille Française labellisée Bleu Blanc Coeur !