

# FILET DE DINDE ET SAUCE CHAMPIGNONS FORESTIERS

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

600g petits pommes de terre

1 gousse d'ail

4 filets de dinde

500g tomates cerises

quelques branches de romarin frais

2 c.à.s. d'huile d'olive

sel marin et poivre

250g champignons forestiers

1 dl de crème

2 dl de vin rouge

2 c.à.c. beurre

2 dl de fond de volaille

1 c.à.c. de maïzena express

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Coupez la gousse d'ail en 4. Lavez les pommes de terre et mettez les dans un ramequin. Saupoudrez avec 1 c.à.s. d'huile d'olive et assaisonnez avec le sel marin et du poivre.

Mettez les branches de romarin parmi les pommes de terre. Nettoyez les champignons et tranchez les. Lavez les tomates cerises.

Mettez le ramequin avec les pommes de terre dans le four pendant 40 à 45 minutes. Mettez les tomates cerises sur un plat, saupoudrez avec 1

c.à.s. d'huile d'olive et assaisonnez avec sel et poivre. Mettez-les dans le four pendant les 10 dernières minutes avec les pommes de terre.

Faites fondre 1 c.à.c. dans une poêle et rissolez les champignons pendant 3 à 4 minutes sur un feu vif. Retirez les champignons de la poêle et déglacez la poêle avec le vin rouge et le fond de volaille. Laissez épaissir. Ajoutez la crème et rechauffez un petit peu. Si nécessaire, liez la sauce avec le maïzena express. Rajoutez les champignons et assaisonnez. Faites rôtir les filets de dinde dans 1 c.à.s. d'huile d'olive. Sortez les tomates et les pommes de terre du four et servez avec le filet de dinde et la sauce de champignons.

Recette d'Infraligne Beveren

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

465 Kcal

**BON APPÉTIT !**