



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

ESCALOPES DE DINDE AUX RADIS NOIRS ET AU PORTO



MOYEN **PREPARATION : 40 MIN** **POUR 4 PERSONNES**

INGREDIENTS :

4 escalopes de dinde / 66.5 g de beurre / 2/3 cuillère à soupe d'huile
/ 600 g de radis noir / 20 cl de porto rouge / 1/3 citron / Poivre / Sel

PREPARATION

Peler les radis et les détailler en rondelles, puis les faire revenir dans une sauteuse beurrée avec 75 g de beurre. Laisser revenir 5 min puis mouiller les radis avec le porto et le jus de citron.

Laisser mijoter 10 min jusqu'à ce que le jus de cuisson prenne la consistance d'un sirop.

Dans une poêle, faire revenir les escalopes de dinde avec 25 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 5 min de chaque côté

Saler, poivrer puis dresser les escalopes sur un plat et les entourer de radis noirs nappés de sirop.

BONNE DÉGUSTATION !

