EMINCé DE DINDE à LA CHâTAIGNES ET CHAMPIGNONS SAUVAGES

Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 14mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 30g Beurre
- 1 cube Bouillon
- 300g Champignons sauvages (bolet / chanterelles d'automne)
- 400g Châtaignes cuites en bocal ou sous vide
- 500g Emincé de dinde coupé en cubes
- 2cc Fécule de maïs
- 170g Eau
- 120g Lait
- 50g Crème entière
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre

Préparation:

- Mettre dans le bol, le beurre, le cube de bouillon émietté et les champignons.
- Placer les châtaignes au dessus dans le panier cuisson. Cuire 8 min / 120° / Varoma / sens inverse / vitesse 1.
- Une fois la cuisson terminé: Retirer le panier cuisson puis le couvrir pour que les châtaignes restent chaudes
- Ajouter la dinde, la fécule diluée dans l'eau au contenu du bol, cuire 4 min / 100° / sens inverse / vitesse 0.5.
- Rincer le bol / INSERER LE FOUET : Placer les châtaignes dans le bol, verser le lait et la crème. Saler et poivrer puis mélanger 2 min / 100° / vitesse 3.
- Accompagner avec des tagliatelles

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com