

# Recette sympa : brochettes de dinde aux pommes



Etes vous sucré salé, si tel est le cas cette recette sympa devrait vous convenir.

**Cuisson** 20 mn

**Préparation** 15 mn

**Ingrédients pour cette recette sympa et facile pour 4 personnes**

2 pommes

500 g d'escalopes de dinde

2 échalotes

10 cl de cidre

20 g de beurre

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel poivre

## **Préparation de cette recette sympa**

1 Préparation des pommes : épluchez les pommes et les épépiner puis les couper en morceaux (environ 8 morceaux).

2 Les échalotes : épluchez les échalotes en 8 quartiers

3 Couper la viande en dés de 2 à 3 cm. Les enfiler sur les brochettes. Alternier un morceau de pomme, un morceau de viande et d'échalote.

4 Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire dorer les brochettes sur toutes les faces environ 10 mn. Salez et poivrez. Verser le cidre, poursuivre la cuisson 5mn.

5 Disposez les brochettes de dinde sur un plat. Versez la crème dans la sauteuse, déglacer la poêle à feu vif avec une spatule. Versez la sauce dans une coupelle.

## **Listes des courses pour cette recette sympa**

2 pommes

500 g d'escalopes de dinde

2 échalotes

10 cl de cidre

20 g de beurre

3 cuillères à soupe de crème fraîche

## **Astuces pour cette recette sympa**

Vous pouvez remplacer la dinde par du quasi de veau

Les échalotes peuvent être supprimées si vous avez des enfants. Pourquoi ne pas remplacer les échalotes par de l'oignon et saupoudrer de curry. Les possibilités

sont nombreuses en matière d'épices.

Bon appétit à tous et bon week end.

Widgets

Amazon.fr

Widgets

Amazon.fr