

Émincé de volaille

Ingrédients :

- *une escalope de dinde ou de poulet*
- *un oignon (ou un demi poivron, vous avez compris le principe!)*
- *4 gros champignons de Paris*
- *une cuillère à soupe de crème fraîche*
- *huile d'olive*
- *sel et poivre*



Préparation :

Émincer les oignons, les champignons et la viande en petits dés.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir les dés d'oignons quelques minutes. Quand l'oignon prend une couleur dorée, ajouter les champignons et la viande. Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit blanche (5 minutes environ).

Ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche, saler, poivrer, bien remuer.

Servir avec l'accompagnement de votre choix.