EMINCÉS DE DINDE, ÉPINARDS À LA CRÈME ET CAROTTES CUISINÉES

4 pers. | 10 min | 30 min

Ingrédients surgelés écomiam

- 800 g d'émincés de filet de dinde décongelés
- 1 kg d'épinards hâchés à la crème surgelés
- 1 kg de carottes en rondelles surgelées
- 20 g de persil surgelé
- 20 g d'ail surgelé

Epicerie / Marché

- 20 g de beurre
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Faites revenir dans une casserole les épinards hâchés à la crème pendant 10 min.
- Dans une autre casserole, ajoutez les carottes en rondelles avec le beurre. Salez, poivrez et ajoutez l'ail. Faites cuire le tout pendant 15 min en mélangeant régulièrement.
- Coupez les émincés de dinde en petites lamelles.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre et de l'huile d'olive.
- Pour le dressage, vous pouvez vous amuser à placer au milieu de votre assiette un emporte pièce et décorer autour de celui-ci les carottes et les émincés de dinde. Terminez en versant les épinards dans l'emporte pièce et c'est prêt.

Bon appétit !