

recette écomiam

SOT-L'Y-LAISSE DE DINDE



4 pers.



10 min



35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 600 g de sot-l'y-laisse de dinde décongelé
- 400 g de carottes en rondelles
- 500 g de palets de tomate de Provence
- 200 g d'oignons blancs émincés

Épicerie / Marché

- 15 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- 3 càs de fond de volaille

Préparation

- Dans une poêle, faites revenir les oignons et les carottes dans l'huile d'olive
- Réservez
- Faites dorer le sot-l'y-laisse dans un filet d'huile
- Ajoutez le vin blanc et laissez le réduire un peu
- Ajoutez le fond de volaille et le bouquet garni
- Ajoutez-y les palets de tomate ainsi que les carottes et les oignons
- Laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 30 min
- Salez et poivrez

Vous pouvez accompagner ce plat de riz safrané.

Bon appétit !