

## ***Médailles De Dinde A La Moutarde Et Aux Champignons***



Nombre de personnes : 2

### **Ingrédients**

350 gr de médaillons d'aiguillette de dinde - 220 g de champignons - 1 cube de bouillon de volaille - 1/2 verre d'eau - 3 échalotes - 2 Cuill à café de moutarde - 2 cuill à café de crème fraîche - 3 cuill à café d'estragon - 2 cuill à café d'huile d'olive - sel - poivre

### **Préparation**

Emincez vos échalotes, et faites diluer le cube de bouillon dans le verre d'eau

Ensuite faites revenir les échalotes dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 3 minutes, remuez sans les faire roussir.

Puis ajoutez les champignons coupés et prolongez la cuisson pour 2 minutes de plus toujours en remuant.

Ajoutez en dessus votre bouillon de volaille puis laissez cuire 10 encore minutes.

Faites revenir les médaillons de dinde dans une autre poêle antiadhésive, veillez à ce que ceux-ci soient dorés des deux côtés.

Ensuite ajoutez-les à la préparation des champignons avec sel et poivre et laissez cuire pour 10 minutes.

Puis et après les 10 minutes, retirez les médaillons de dinde et ajoutez la moutarde, crème fraîche et estragon et mélangez bien.

Ensuite mettez les médaillons de dinde dans une assiette et versez en dessus votre sauce, saupoudrez avec de persil haché.