

## Dinde sauce cacahuète.

### Pour 2 personnes :

60 gr de beurre de cacahuètes  
10 ml de sauce soja  
5 ml de sucre  
Sel, poivre  
50 ml d'eau  
400 gr de blancs de dinde  
Cacahuètes



Mélanger dans le **Shaker 350 ml**, le beurre de cacahuètes, la sauce soja, le sucre, le sel, le poivre et l'eau. Verser sur la viande coupée en lamelles avec le **Ciseaux ergonomique** et bien mélanger avec la **Spatule silicone**.

Dans le **Micro Pro Grill** mettre la viande avec sa marinade et faire cuire environ 10 minutes à 900 watts, **Couvercle position haute**. Mélanger à mi-cuisson avec la **Spatule silicone**.

Saupoudrer de cacahuètes grossièrement hachées au **Turbo Tup** et servir avec du riz et des légumes vapeur.