



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Champignons à la crème .

[Et son escalope de dinde au sésame]



Ingrédients :

- 105 g d'escalope de dinde
- 4 gros champignons de Paris
- Beurre, 1 gros œuf
- Crème fraîche épaisse 30%
- Graines de sésame
- Jus de citron
- Poivre, 5 baies, coriandre

- Emincer les champignons en lamelles et en dés
- Casser et battre en omelette un œuf dans une assiette
- Imprégner l'escalope de dinde de la mixture d'œuf. Enrober l'escalope de graines de sésame
- Faire revenir l'escalope dans du beurre à feu doux. Réserver l'escalope, nettoyer la poêle
- Dans du beurre faire revenir les champignons émincés. Arroser d'épices et de jus de citron
- Une fois les champignons vidés de leur eau, baisser le feu. Incorporer 2 c.à.s de crème fraîche
- Remuer délicatement les champignons pour les imprégner de la crème
- Laisser mijoter à petit feu environ 5 minutes

La recette originale pour 4 personnes : 800 g de champignons de Paris + 30 g de beurre + 1 citron + 4 dl de crème fraîche + 2 c.à.s de cerfeuil + Sel, poivre