

DINDE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS



RECETTE DE LA DINDE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

Une recette de **dinde** facile à préparer pour les fêtes de Noël. Ce sont les champignons forestiers : cèpes, girolles, chanterelles ... qui donnent à cette dinde un véritable air de fête. La **dinde aux champignons forestiers** peut être cuisinée à l'avance pour vous libérer du temps le jour de Noël ou du réveillon. Il suffit de mettre la dinde aux champignons forestiers au congélateur ou en bocal.

La **dinde aux champignons forestiers** est une recette de dinde à base d'une sauce blanche, le plat est facile à réaliser et il peut se faire à l'avance et être recuit à la dernière minute.

Eplucher la carotte. Couper la carotte en rondelles fines. Couper la dinde en gros morceaux, de taille à peu près régulière. Mettre les morceaux de dinde dans une casserole posée sur un feu vif. Saupoudrer la farine sur la viande et mélanger vivement pour que la farine "se lie" avec chaque morceau de dinde. Délayer avec un peu d'eau froide puis couvrir la viande d'eau froide. Ajouter le vin blanc, la carotte, le sel et le poivre et les champignons forestiers. Couvrir et laisser cuire 1 heure à 1 heure 30 . Ajouter la crème fraîche à la dernière minute et servir !



[Imprimer la recette](#) du la Dinde aux champignons forestiers

Dinde aux champignons forestiers - une recette pour Noël