

DINDE AUX CHAMPIGNONS



RECETTE DE LA DINDE AUX CHAMPIGNONS

La dinde aux champignons est une recette de dinde toute simple parfaite pour un repas de Noël en famille.

Généralement, les enfants aiment cette recette simple. La **dinde aux champignons** peut se préparer à l'avance la veille, elle se garde au frigo, mais vous pouvez aussi la surgeler ou la mettre en bocal pour une conservation plus longue.

Eplucher l'oignon et la carotte. Couper l'oignon et 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. Ajouter les rondelles d'oignon et la carotte en rondelles. Saupoudrer la farine sur la viande et mélanger vivement. La farine doit recouvrir tous les morceaux de dinde. Délayer avec un peu d'eau froide puis couvrir la viande d'eau. Ajouter le vin blanc, les champignons, le sel et le poivre. Couvrir et laisser cuire 1 heure à 1 heure 30 . Servir !



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

Dinde aux champignons - une recette pour Noël