



PAVÉ DE DINDONNEAU MINICHAMPIGNONS ET SAUCE AUX MARRONS

Recette pour



Temps de
préparation



25 Min

INGREDIENTS

Pavé de dindonneau
champignons et
sauce aux marrons

- Mini champignons Magda
- Marrons entiers Magda
- Butternut en bâtonnets Magda
- Pavé de dindonneau
- Crème liquide
- Échalote

PRÉPARATION

1. Versez les champignons dans une casserole d'eau bouillante salée. Portez à ébullition pendant 4 minutes puis égouttez-les. Réservez.
2. Préparation de la sauce : faites revenir les marrons avec du beurre et des échalotes hachées. Une fois les échalotes translucides, recouvrez de crème et laissez cuire à feu doux une dizaine de minutes. Réservez.
3. Saisissez les pavés de dindonneau sur chaque face puis finissez leur cuisson au four.
4. Dans une poêle chaude, faites chauffer la matière grasse de votre choix et poêlez les butternuts.
5. En fin de cuisson, ajoutez les champignons et faites-les cuire à feu moyen jusqu'à la coloration souhaitée.
6. Déposez un pavé par assiette avec la garniture de mini champignons et les butternuts. Nappez avec la sauce aux marrons.

ASTUCE DU CHEF

Pour un rendu plus festif, Vous pouvez également larder les pavés de dindonneau !



Imprimez ou
partagez
cette recette !