

Espace Gourmand**Emincé de Dinde "Koutoubia" à l'Italienne****Préparation**

10 minutes

Portions

4 personnes

Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée
- 540 ml de tomate pelée en conserve
- 1/2 c. à thé (2 ml) de thym séché
- 1/2 c. à thé (2 ml) d'origan séché
- Sel et poivre
- 1/3 de tasse (75 ml) d'olives noires dénoyautées tranchées ou d'olives vertes
- 500 grs de blanc de dinde Koutoubia cuit, en lanières

Préparation

- Dans une poêle, fondre l'ail dans l'huile.
- Ajouter les tomates et les herbes. Saler et poivrer
- Ajouter le jus de citron • Cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Incorporer les olives et le blanc de dinde Koutoubia. Cuire juste pour réchauffer. Servir immédiatement sur un lit de pâtes chaudes au choix.

[Haut de page](#)

Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK