

➤ Espace Gourmand**Sauté de Dinde "Koutoubia" Aigre-Doux****Préparation**

15 minutes

Portions

4 personnes

Ingrédients

- 2 c. à table (30 ml) d'huile
- 1/2 tasse (125 ml) d'amandes effilées
- 500 grs de blanc de dinde Koutoubia en lanières
- 1 c. à table (15 ml) de menthe fraîche hachée
- Sel et poivre
- 1 poivron rouge, épépiné, en cubes
- 400 ml de morceaux d'ananas en conserve, égouttés, le jus réservé
- 2 branches de céleri, tranchées• 2 c. à table (30 ml) de marmelade

Préparation

- Dans une poêle, chauffer l'huile et sauter les amandes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver.
- Ajouter les morceaux de dinde Koutoubia et sauter avec la menthe jusqu'à cuisson. Saler et poivrer.
- Sauter rapidement le poivron, les ananas et le céleri en ajoutant un peu d'huile au besoin.
- Mélanger la marmelade avec le jus d'ananas réservé.
- Verser dans la poêle et faire chauffer jusqu'à ce que la marmelade soit fondue.
- Remettre les amandes dans la poêle et mélanger. Servir sur un lit de riz.

[Haut de page](#)

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