



Plancha de dinde à la cacahuète

© L'Atelier des chefs

Une recette de L'Atelier des Chefs (qui possède un centre à Toulouse, situé au 5, rue Idrac).

• Ingrédients : 6 pièces d'escalope de dinde extra fines, 100 g de cacahuète, 10 cl de vin blanc, du sel fin, du poivre, 15 cl d'huile d'olive, 100 g de tomates cerise, 1 pièce de piment oiseau, 5 cl de vinaigre balsamique et un oignon rouge.

• Préparation : Pour la vinaigrette : éplucher l'oignon rouge et le ciseler finement. Couper les tomates en 4. Hacher le piment oiseau. Dans un récipient, mélanger les ingrédients ensemble et ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Assaisonner de sel, de poivre et réserver.

Pour la plancha : tailler les escalopes de dinde en bandes d'1 cm de large.

Sur une plancha très chaude (ou une grande poêle), verser un filet d'huile d'olive et cuire vivement les morceaux de dinde pendant 2 minutes. Déglacer avec le vin blanc, le laisser évaporer. Ajouter les cacahuètes, saler et poivrer.

Disposer les lamelles de dinde dans une assiette creuse puis arroser de vinaigrette. Ne poussez pas trop la cuisson de la viande ! ■