



ROULÉS DE DINDE AUX PLEUROTÉS ET SES PÂTES AUX LÉGUMES

Ingrédients : (pour 2 personnes)

1 tomate
1 poireau
ciboulette
sel, poivre
100 g de pâtes
7 ou 8 pleurotes
2 escalopes de dinde
2 cs de crème fraîche épaisse

- Faites cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet.
- Coupez en fines lamelles le poireau, puis ajoutez-le à la cuisson des pâtes.
- Dans une poêle, faites cuire les escalopes de dinde, ajoutez les pleurotes, puis salez et poivrez bien le tout. Remuez de temps en temps.
- Ajoutez la crème fraîche aux champignons une fois qu'ils sont cuits. Remuez un peu.
- Évidez la tomate puis coupez-la en petits cubes, que vous ajoutez aux pâtes et au poireau une fois cuits. Mélangez et couvrez pour que ça ne refroidisse pas.
- Dans une assiette, dressez les pleurotes, l'escalope de dinde maintenue roulée avec un brin de ciboulette, et le mélange pâtes-légumes. Parsemez de ciboulette. NB : vous pouvez aussi farcir vos escalopes de pleurotes avant de les rouler ; vous pourrez alors avoir besoin de piques en bois pour les maintenir roulées.

Retrouvez toutes les recettes à base de pleurotes sur :