Sauté de dinde champignons et moutarde

Ingrédients

3 escalopes de dinde
1 oignon
250g de champignons
20cl de crème allégée
1 c à soupe d'huile d'olive
1 cs de moutarde

Déroulement

Emincer l'oignon
Couper les pieds de champignons, les laver et les sècher
Les émincer
Détailler les escalopes en dés
Faites chauffer l'huile, ajouter l'oignon puis les champignons 15mn
Débarrasser la sauteuse, et réserver
A la place, saisir les dés de dinde, ajouter l'oignon et champignons, crème et la moutarde
Laisser cuire 10mn

Cake butternut

Ingrédients

250 de butternut
3 œufs
1 levure sèche
60g de sucre Muscovado
100g de farine
80g de poudre d'amandes
1 c à café de cannelle
1 poignées d'amandes effilées

Déroulement

Faire cuire le butternut à la vapeur et l'écraser en purée
Préchauffer le four 170°
Battre les œufs avec le sucre dans un saladier
Ajouter la purée, puis farine, levure et poudre d'amandes
Ouis la cannelle.
Verser dans un moule à cake silicone ou autre.
Parsemer d'amandes effiléees
Cuisson 45mn à 170°
Le pique en bois doit ressortir sec