Escalopes de dinde sauce crémeuse à la ciboulette

Des escalopes de dinde moelleuses, cuites à la vapeur, nappées d'une sauce légère à la ciboulette. Prêt en moins d'une demi-heure.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 4 escalopes de dinde
- 500 ml d'eau
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 150 g de fromage frais type St Môret
- 50 ml de lait
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 pincée de poivre

Préparation

1. Verser l'eau dans le bol avec le sel.
2. Arroser les escalopes de jus de citron et les poser dans le Varoma.
3. Cuire à la vapeur.
   18 min / Varoma / vitesse 1
4. Vider le bol, puis y mettre le fromage frais, le lait, la ciboulette ciselée et le poivre.
5. Mélanger et chauffer la sauce.
   2 min / 70°C / vitesse 3
6. Napper les escalopes de sauce et servir.

Le conseil de Tiha
Coupe la ciboulette aux ciseaux plutôt qu'au couteau, elle ne s'écrase pas.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.