



Sauté de poivrons et de dinde

Ingrédients sauté :

2 oignons rouges
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron vert
250 gr de champignons de Paris
300 gr de blanc de dinde

Ingrédients sauce aigre-doux :

2 verres de sucre
2.5 verres de vinaigre
2 poivrons rouges
2 cs ketchup cacher LePessah
2 cs d'eau
1.5 cs de fécule de pomme de terre



Préparation sauté de dinde:

Couper les oignons en rondelles et les poivrons en bâtonnets ainsi que les champignons en lamelles

Mettre un peu d'huile dans une poêle et faire revenir tous les légumes jusqu'à ce qu'ils deviennent à peine tendres.

Mettre de côté.

Couper le morceau de dinde en petits carrés et faire revenir à la poêle dans un peu d'huile.

Lorsque les morceaux sont bien dorés, remettre les légumes et laisser cuire encore quelques minutes.

Mettre dans un saladier, saler et poivrer.

Préparation sauce aigre douce :

Dans une casserole, faire bouillir le sucre et le vinaigre pendant 10 mn

Hacher finement les poivrons , ajouter dans la casserole avec le ketchup. Laisser réduire pendant 45 mn en surveillant.

Diluer la fécule de pomme de terre dans un verre d'eau.

Verser dans la casserole

Laisser épaissir

Ajouter à la préparation.