

Pâtes Alfredo, dinde et champignons grillés

30 min · 2 personnes



INGRÉDIENTS

180g de pâtes (Fettuccines)
2 escalopes de dinde
1 filet d'huile
1 oignon
1 gousse d'ail
200g de champignons
250ml de crème semi-épaisse
50g de parmesan

ON PASSE EN CUISINE

1. Faites d'abord cuire les pâtes al dente, puis occupez-vous de la viande.
2. Préparez la dinde : Placez les escalopes dans une assiette creuse, ajoutez un filet d'huile, les épices (paprika, ail, sel, poivre) puis badigeonnez-les intégralement.
3. Faites-les cuire à la poêle 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des 2 côtés. Une fois qu'elles sont bien cuites, réservez-les.
4. Coupez l'oignon, l'ail et les champignons.
5. Dans la poêle, faites revenir les oignons émincés avec l'ail haché. Ajoutez les champignons émincés puis versez la crème.
6. Parsemez de parmesan et ajoutez les Fettuccines cuites al dente. Faites cuire pendant 10 minutes. Parsemez de persil haché.
7. Servez les pâtes dans des assiettes creuses, déposez les escalopes de dinde par-dessus, parsemez de parmesan et de persil haché.