

Ragoût de dinde au riesling

*Ragoût de dinde
Champignons
Crème
Riesling*

Pour 4 personnes:

Étuver 2 c. à soupe d'oignons hachés dans 1 c. à café de beurre. Déglacer avec 2 dl de riesling. Ajouter 3 dl de bouillon de poule. Réduire de moitié. Réduire séparément 2 dl de crème et les ajouter à la sauce. Porter à ébullition, passer et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Saler et poivrer 500 g de ragoût de dinde et les saisir dans 2 c. à soupe de beurre à rôtir. Ajouter à la sauce et laisser mijoter. Poêler 200 g de champignons de Paris ou de pleurotes escalopés dans 2 c. à soupe de beurre. Servir garni de champignons et de persil haché.