

Ragoût de dinde

600 g de poitrine ou de cuisse désossées; 3 cuillerées à soupe de beurre; 2 oignons; 2 poivrons; sel; poivre; paprika; 1 boîte de tomates pelées, 1 cuillerée à soupe de persil haché; 1 verre de vin blanc.

Rôtir soigneusement la viande coupée en cubes. Y ajouter les oignons grossièrement hachés et le poivron ainsi que le poivre et le paprika. Faire revenir le tout, mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes environ. Ajouter ensuite les tomates et leur jus, cuire encore 15 minutes environ à petit feu. Rectifier l'assaisonnement, parsemer de persil et servir avec un bon riz ou des nouilles.