



SPAGHETTIS

DINDE, TOMATES CERISES SANS PLV

TEMPS DE PREPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON: 15 MIN

INGREDIENTS

Pour 4 personnes:

400g de spaghetti
300g de médaillon de
dinde
ail, persil
tomates cerises
20cl de crème de riz

PREPARATION

1. Dans une poêle, faire revenir la dinde avec 2 càs d'huile ou un peu de beurre végétal.
2. Couper les tomates cerises et les ajouter à la viande à feu doux.
3. Ajouter l'ail et le persil selon vos goûts.
4. Faire mijoter à feu doux quelques minutes.
5. Dans une casserole faire bouillir de l'eau pour les spaghettis et les faire cuire 8 minutes.
6. Une fois égoutter ajouter la préparation aux spaghettis et ajouter la crème de riz.
7. Bien remuer, et déguster.

NOTES:

VOUS POUVEZ AJOUTER DU RÂPÉ DE CHÈVRE OU DU PARMESAN DE BREBIS.