



SANDRINE GREARD

Dinde à la Provencale



4 personnes



0h10 de préparation



0h30 de cuisson

Ingrédients

- 280g Semoule complète
- 1 vin blanc sec (un verre)
- 480g Dinde
- 2 pincées herbes fraîches
- 1 sel poivre
- 250g Tomates pelées
- 6 Olives vertes
- 2cas huile d'olive
- 1 gousse d'ail

Préparation

1

1 Découper la viande en morceaux et la faire dorer dans 2 c. à s. d'huile d'olive.

2

Verser ensuite le vin blanc. Ajouter l'ail, les tomates ainsi que les olives dénoyautées.

3

Saler, poivrer et saupoudrer légèrement d'herbes de Provence.

4

Laisser cuire à feu doux une quinzaine de minutes.

5

Préparer la semoule selon les indications indiquées sur l'emballage.

2

Conseil : La dinde peut être remplacée par du poulet ou par du veau.