



Estelle de Saint Germain

Sauté de cresson à la dinde

Ingrédients pour 2 personnes :

1 bouquet de cresson, 1 gousse d'ail, gingembre, 2 cébettes ou oignons frais, quelques gouttes d'huile de sésame (ou huile neutre), sauce soja sans gluten et 300G de filet de dinde émincé.

Recette :

Ôter la partie dure des tiges de cresson avant de le laver et faire revenir dans quelques gouttes d'huile le cresson, l'ail écrasé, le gingembre écrasé dans le presse ail et les cébettes.

Ajouter la viande émincée après 2 minutes et laisser cuire 5 minutes avant d'ajouter la sauce soja.

Cresson ou épinards, chou kale ou blettes