



SALADE HACHÉE À LA DINDE

avec pommes de terre à chair jaune et vinaigrette acidulée



BONJOUR

SALADE HACHÉE

Tous les aliments de la salade hachée sont coupés en petits morceaux faciles à manger

PRÉP: 10 MIN | **TOTAL: 35 MIN** | **CALORIES: 408**



Escalopes de dinde



Haricots verts, parés



Pomme de terre à chair jaune



Moutarde de Dijon



Échalote



Tomates cerises



Crème sure



Vinaigre de vin blanc



Mélange printanier



Assaisonnement cajun

SORTEZ

- Grande poêle antiadhésive
- Essuie-tout
- Bol moyen
- Passoire
- Cuillères à mesurer
- Sucre (1 c. à thé)
- Casserole moyenne
- Sel et poivre
- Fouet
- Huile d'olive ou de canola
- Petit bol

INGRÉDIENTS

4 pers

- Escalopes de dinde 680 g
- Haricots verts, parés 340 g
- Pomme de terre à chair jaune 680 g
- Moutarde de Dijon 6,9 1 ¼ c. à thé
- Échalote 50 g
- Tomates cerises 227 g
- Crème sure 2 6 c. à table
- Vinaigre de vin blanc 9 2 c. à table
- Mélange printanier 113 g
- Assaisonnement cajun 1 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a minimum internal temp. of 74°C/165°F.



BON DÉPART

L'échalote crue finement hachée ajoute un côté piquant à la vinaigrette. Pour un goût plus doux, vous n'avez qu'à réduire la quantité d'échalotes.



1 PRÉPARATION
Laver et sécher tous les aliments.*
Peler et hacher finement **2 c. à table d'échalote**. Couper les **tomates** en deux. Couper les **haricots verts** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Couper les **pommes de terre** en cubes de 1,25 cm (½ po).



4 CUIRE LA DINDE
Sécher la **dinde** avec un essuie-tout, puis saupoudrer d'**assaisonnement cajun**. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter un filet d'**huile**, puis la dinde. Cuire jusqu'à ce la dinde soit brun doré et entièrement cuite, de 3 à 5 min par côté. (**ASTUCE:** cuire chaque morceau à une température interne minimale de 74°C/165°F.**) (**NOTE:** cuire la dinde par étapes.)



2 CUIRE LES POMMES DE TERRE
Dans une casserole moyenne, couvrir les **pommes de terre** d'**eau salée** (de 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]). Porter à ébullition à feu élevé et cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'une fourchette y entre facilement, de 10 à 12 min.



5 ASSEMBLAGE
Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, ajouter les **haricots verts**. Bouillir jusqu'à ce que les haricots soient légèrement croquants, de 1 à 2 min, puis égoutter. Ajouter les pommes de terre et les haricots verts dans le bol moyen contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3 PRÉPARER LA VINAIGRETTE
Entre-temps, dans un bol moyen, fouetter la **crème sure**, la **moutarde**, le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre**. Incorporer l'**échalote**. **Saler** et **poivrer**. Réserver la **moitié de la vinaigrette** dans un petit bol.



6 FINIR ET SERVIR
Couper la **dinde** en tranches fines. Répartir le **mélange printanier** dans les assiettes. Garnir du **mélange de pommes de terre**, de **tomates** et de dinde. Napper de la quantité désirée de **vinaigrette réservée**.

BON APPÉTIT!

Les restes font un délicieux lunch pour le lendemain!

