



## FILET DE DINDE À L'ORIENTALE

### MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Bloc de dinde

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 kg - Marinade Saveurs d'Orient (Réf : 87333)

### PRÉPARATION

Préparer, découper et peser les escalopes de dinde.  
Peser la marinade et mélanger avec les escalopes.

### CUISSON

À la poêle, au grill ou à la plancha 5 min en retournant régulièrement.



Pour une viande plus tendre et plus goûteuse, vous pouvez mariner la viande la veille.  
Pour un goût plus relevé, augmenter le dosage de la marinade à 100g par kilo de viande.  
Suggestion d'accompagnement :  
En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.  
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

