

# Rôti de dinde et ses petits légumes

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

- 4 Tranches de rôtis de filet de dinde cuits 90g
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 4 tomates allongées
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



## Préparation :

- 1/ Coupez tous les légumes en petits dés.
- 2/ Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites rissoler l'oignon et ajoutez les légumes.
- 3/ Laissez suer quelques minutes à feu moyen.
- 4/ Couvrez à moitié et laissez mijoter vos éléments pendant 15 minutes.
- 5/ Enfin, rectifiez votre assaisonnement.

Vous pouvez servir vos tranches de rôtis de filet de dinde en froid ou en chaud.

