

# Emincés de dinde à la Provençale

## Ingrédients :

- 1Kg de dinde
- 2 oignons
- 1 barquette de lardons
- 6 carottes
- 2 poignées de champignons émincés
- Olives vertes dénoyautées
- Paprika doux
- Sauce tomate concentrée
- Crème fraîche



## Préparation :

1/ Faites revenir les lardons, puis ajouter les oignons pour les faire blondir. Puis, faites revenir dans une autre poêle huilée, la dinde coupée en dés.

2/ Lorsque les oignons sont blondis, ajoutez les carottes coupées en rondelles et laissez mijoter quelques minutes.

3/ Une fois la viande bien revenue, mélangez les deux préparations. Assaisonnez.

4/ Versez un bol d'eau à ce mélange. Et relevez le tout avec du paprika.

5/ Laissez mijoter 30 minutes. Lorsque votre préparation a bien mijoté, ajouter le concentré de tomates.

6/ Bien mélanger et incorporez ensuite les olives et les champignons.

7/ Dans un bol, versez un peu de farine et de l'eau. Ajoutez ce mélange à votre préparation afin d'épaissir la sauce. Adoucir le tout avec la crème fraîche.

