



# FILET DE DINDE AU CHOU ROUGE

## INGRÉDIENTS

- 6 filets de dinde (de 150 g chacun)
- 2 petits choux rouge
- 2 oignons
- 150 g de raisins secs
- 50 cl de bouillon de volaille
- 100 g de beurre
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN  
TEMPS DE CUISSON : 40MN  
TEMPS TOTAL : 1H

## PRÉPARATION

*Mettez les raisins dans un saladier et recouvrez-les d'eau tiède.*

*Pelez et émincez les oignons.*

*Lavez les choux et découpez-les en lanières.*

*Faites chauffer 40 g de beurre dans une poêle ou une cocotte.*

*Ajoutez les oignons et faites-les blondir.*

*Ajoutez ensuite les lanières de chou, les raisins, le bouillon, le sel et le poivre.*

*Couvrez et laissez mijoter pendant 20 min en remuant de temps en temps.*

*Faites dorer les filets de dinde à la poêle avec le reste de beurre pendant 10 min environ.*

*Au moment de servir, répartissez le chou dans les assiettes et déposez un filet de dinde dessus.*