



4 personnes



30 minutes



40 minutes

## Émincé de dinde au kaki

1- Coupez la dinde en lanières. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Rincez-les et réservez-les dans l'eau.

2- Epluchez les kakis, retirez le pédoncule et coupez les fruits en 4. Retirez la partie blanche et les grains noirs. Récupérez la pulpe sans trop gratter la peau. Réservez.

3- Emincez les oignons, épluchez et coupez les carottes en fines rondelles. Faites chauffer l'huile dans une poêle, faites revenir pendant 3min les oignons. Ajoutez la dinde, mélangez et cuisez 4min. Incorporez les carottes, pommes de terre, kaki, curry, sel et poivre. Mélangez délicatement.

4- Versez l'eau sur les légumes, mettez sur feu doux. Couvrez et laissez mijoter 30min environ, en mélangeant régulièrement. Servez chaud avec de la crème ou du fromage blanc.

1CS d'huile d'olive  
150g d'oignons  
500g d'escalopes ou blanc de dinde  
180g carotte  
220g de pommes de terre  
85g de kaki mûrs (mous)  
1 CC de curry en poudre  
Sel, poivre  
30cl d'eau