

Dinde au Saté

Pour 4 personnes :
4 escalopes de dinde,
1 c. à soupe d'huile
d'arachide,
1 c. à soupe de saté,
1 c. à soupe de graines
de sésame,
1 bouquet de coriandre.



Couper la dinde en fines lamelles. Torrifier les graines de sésame à sec dans une poêle anti-adhésive (attention, cela brûle très vite !).

Faire chauffer l'huile d'arachide dans un wok ou dans une poêle. Quand elle est bien chaude, faire sauter la viande à feu vif en remuant rapidement. Parsemer avec le saté et laisser cuire encore quelques instants à feu vif. Quand la viande est quasiment cuite, baisser le feu cuire encore 1 petite minute.

Parsemer dessus les graines de sésame et un peu de coriandre fraîche hachée.
Servir aussitôt.