**Sauté de dinde aux champignons**

**Ingrédients pour 8 personnes**

 1,6kg de filet de dinde

 1.5 oignon

 4 Cuillères à Soupe d'huile d'olive

 7 carottes

 1.5 grosse boite de champignons de paris émincés (ou 500 g de champignons frais)

 4 Cuillères à Soupe bombées de farine

 1.5 feuille de laurier

 1.5 branche de thym

 1.5 litre de bouillon de volaille

 2.5 verres de vin blanc

 Muscade

 Sel

 Poivre

 Persil plat

 2.5 cuillères à café de maïzena

**Préparation** *Préparation*20 min*Cuisson*50 min

Couper les filets de dinde en gros cubes. les faire dorer à feu vif dans l'huile d'olive dans une cocotte . Les retirer au fur et à mesure et réserver.

Émincer l'oignon finement, couper le lard fumé en dés et faire revenir dans la cocotte. Laisser colorer légèrement en remuant souvent avec une spatule en bois.

Remettre la viande et bien mélanger. Et laisser réchauffer 2 minutes en remuant de temps en temps.

Éplucher, laver et couper les carottes en bâtonnets et les ajouter à la viande. Bien remuer, laisser chauffer 2 minutes puis saupoudrer la farine sur les morceaux de viande et de carottes.

Enrober le tout en mélangeant avec une spatule. Laisser cuire 2 minutes à feu vif.

Ajouter le thym, le laurier, le sel, le poivre la muscade râpée, mouiller avec le vin blanc ;

Ajouter le bouillon de poule chaud. Ajouter un peu de persil plat finement ciselé.

Ajouter les champignons de paris en boite ou les champignons frais que l'on aura passé à la poêle. Mélanger et laisser cuire à découvert une dizaine de minutes à feu moyen. Puis couvrir et laisser cuire encore 30 à 45 minutes à feu doux.

Si la sauce est trop liquide, délayer 2 cuillères à café de maïzena dans un peu d'eau froide et l'ajouter à la sauce, remuer et laisser mijoter 2-3 minutes supplémentaires.