



*Autres volailles*

# Papillotes de dinde à la sauge



**40 min** 10 min 30 min **0** **334**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les papillotes

4 **Escalope(s) de dinde**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
4 feuille(s) **Sauge**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des papillotes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Découper 4 rectangles dans le papier sulfurisé.
- 3 Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le jus de citron, la sauge ciselée, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- 4 Découper la dinde en morceaux de taille moyenne.
- 5 Déposer les morceaux de dinde au centre de chaque carré de papier sulfurisé.
- 6 Napper de crème à la sauge.
- 7 Refermer hermétiquement les papillotes en roulant les bords.
- 8 Déposer les papillotes sur la plaque du four et les laisser cuire une vingtaine de minutes.

## Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les papillotes du four et les répartir sur des assiettes de service.
- 2 Garder la papillote fermée jusqu'au service.