

# **AIGUILLETTES DE DINDE A L'ORIENTALE**



**1,2 kg de filet de dinde  
10 tomates  
2 courgettes  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
8 brins de coriandre  
2 c à c de cumin en poudre  
2 c à c de ras-el-hanout**

**Hacher la coriandre en conservant 6 feuilles.  
Emincer finement l'oignon et les gousses d'ail.**

**Emincer le filet de dinde en lanières et les faire revenir dans une sauteuse à feu vif avec de l'huile d'olive.  
Ajouter l'ail et l'oignon hachés, le cumin, le ras-el hanout et la coriandre.  
Saler, poivrer et laisser cuire 10 minutes.**

**Couper les tomates en cubes et la courgette en rondelles épaisses. Les ajouter à la viande en mélangeant et poursuivre la cuisson 10 min.**

**Servir chaud avec les feuilles de coriandre réservées et du riz thaï.**