



## *Cocktail de Dinde*

Pour 4 personnes:

Prendre 400-500 g de filet de dinde

Mayonnaise

Concentré de tomate

Ketchup relevé

Sel, poivre, condiment

1 c. à soupe de Cognac (facultatif)

1 c. à soupe de crème

Coupez en petits dés de 1.5 cm de côté

Cuire dans du bouillon de poule 5 minutes.

De la mousse se forme, c'est normal.

Refroidir les carrés de dinde dans de l'eau froide

Laisser égoutter.

Mettre les morceaux en contact avec le Cognac

Préparer dans un plat deux grosses cuillères à soupe de mayonnaise

1 c. à soupe de concentré de tomate

Une giclée de ketchup

Assaisonnez avec le sel, le poivre et le condiment

Ajouter la cuillère à soupe de crème pour l'onctuosité

**Astuce:**

Remplacez la moitié de la mayonnaise par du séré demi-gras.

Remplacez la dinde par de l'émincé de poulet.