**Sauté de dinde au lait de coco**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/saute-de-dinde-au-lait-de-coco-p1250450-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses escalopes de** [**dinde**](https://recettes.de/dinde) **(ou de** [**poulet**](https://recettes.de/poulet)**)**  
**- 1 grosse échalote**  
**- 200 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 1 belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 1 grosse càc de** [**fond de volaille**](https://recettes.de/fond-de-volaille) **- 50 ml d'eau**  
**- 2 càc de** [**curcuma**](https://recettes.de/curcuma)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Parer les escalopes en retirant toute trace de gras.  
Éplucher et émincer finement l'échalote.  
Émincer les feuilles de basilic.  
Découper la viande en languettes.  
Les faire dorer de tous côtés dans un filet d'huile chaude.  
Réserver.  
Dans la même poêle, faire dorer les dés d'échalote.  
Diluer le fond de volaille dans l'eau chaude.  
Incorporer le lait de coco, le fond de volaille, le curcuma et le basilic.  
Bien mélanger et rajouter les languettes de dinde.   
Laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant pour bien enrober de sauce la viande.  
Servir chaud.