

Aiguillettes de dinde marinées façon barbecue et salade

4 pers | 20 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de filet de dinde
- 2 citrons
- 2 c. à s de miel liquide
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 3 branches de thym
- Sel et poivre
- 4 poignées de jeunes pousses
- 1 pomme
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s de miel
- 1 c. à s de vinaigre balsamique

La **recette**

Etape 1

Dans un plat, presser les citrons, ajouter le miel, l'huile d'olive, le thym effeuillé. Saler et poivrer.

Etape 2

Découper le filet de dinde en aiguillettes et les mettre dans la marinade puis recouvrir d'un film. Laisser reposer au frais 30 mn.

Etape 3

Faire griller au barbecue ou à la plancha les aiguillettes marinées pendant 7/8 minutes.

Etape 4

Laver et couper la pomme en quartiers et les trancher finement en lamelles.

Etape 5

Préparer la sauce de salade en mélangeant l'huile, le miel et le vinaigre.

Etape 6

Servir les aiguillettes parsemées de thym frais avec la salade de jeunes pousses aux pommes et sa sauce.