

OSSO BUCCO DE DINDE

- **Type de plat :** Plat principal
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 1h45 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 900 g d'Osso Bucco de dinde
- 2 c. à soupe de farine
- 3 oignons
- 2 branches de céleri (facultatif)
- 4 carottes
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de zeste de citron (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de persil finement ciselé
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe d'huile
- 2 verres de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc à cuisiner
- sel, poivre

Étapes de préparation

1. Épluchez tous les légumes et coupez-les en dés.
2. Saupoudrez tous les morceaux de dinde de farine.
3. Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites attention à ce qu'elle ne fume pas.
4. Faites dorer vos morceaux de viande dans la cocotte. Salez et poivrez.
5. Réservez la viande sur un plat quelconque.
6. Sans rincer, mettez les légumes (pas la tomate ni l'ail) et le bouquet garni.
7. Remuez, couvrez la cocotte à feu moyen pour faire suer les légumes. Quelques minutes suffisent.
8. Dans un saladier, mettez les tomates pelées et coupez-les en morceaux. Gardez le jus.
9. Écrasez l'ail et ajoutez-le aux tomates. Versez le tout dans la cocotte avec les autres légumes.
10. Déposez chaque morceau de viande sur les légumes. Arrosez avec le vin blanc et le bouillon chaud.
11. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1h30.
12. Une fois la cuisson terminée, goûtez pour rectifier l'assaisonnement si besoin.

