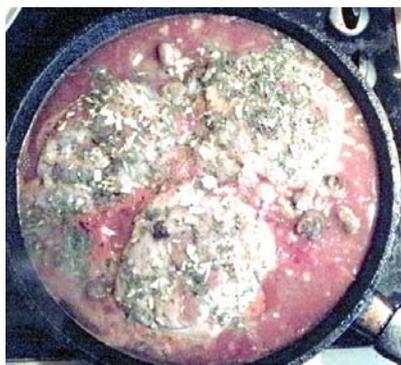


Osso Bucco de dinde



L'osso bucco revenu, avec préparations



Le service, après 1H de cuisson lente

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 1H à feu moyen.



800g – 3 parts
en barquette



1 càs de farine



3 càs Huile
d'olive



2 oignons
ciselés



1 verre de
blanc sec



1 v. bouillon
de volaille



500g concassé
de tomates



2 càs
concentré de
tomates



1 verre de
rhum ou de
whisky



1 càs herbes de
Provence



Petits
champignons
de Paris



1 gousse d'ail
écrasée

Préparation

1. Rincer et égoutter les petits champignons de Paris. Réserver.
2. Ciseler l'oignon et l'ail, réserver séparément.
3. Diluer le bouillon de volaille dans un verre d'eau tiède, remuer. Réserver.
4. Ouvrir la barquette d'osso bucco de dinde (Entre 2 et 3 morceaux tronçonnés)
5. Fariner chaque morceau recto verso, dans une assiette plate. Réserver.
6. Mettre 4 càs d'huile dans une sauteuse, faire chauffer à feu moyen.
7. Faire suer les champignons 10 min, pour enlever l'eau. Réserver.
8. Dorer les morceaux de viande recto/verso, 5 min par face, rajouter l'oignon ciselé 5 min.
9. Une fois dorés, rajouter le vin blanc sec, le bouillon de volaille et les tomates. Remuer.
10. Rajouter champignons, herbes, poivre, sel (léger) et ail. Remuer et couvrir.
11. Laisser mijoter 1H à feu moyen, en remuant q.q. fois. Servir chaud.

Accompagnement : Riz ou pâtes. – L'osso bucco de dinde est une proposition de chez Aldi !

* * * 30 janvier 2022 * * *