

OSSO BUCCO DE DINDE



Pour 4 personnes :

- 4 morceaux de dinde pour osso bucco
- 1 oignon
- 1 grosse cuillerée à soupe de farine
- 1 grosse cuillerée à soupe de double concentré de tomate en tube
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de volaille (1 cube dilué dans 20 cl d'eau chaude)
- sel et poivre

Faire dorer les morceaux d'osso bucco pendant quelques minutes dans un peu d'huile, ajouter l'oignon, laisser revenir quelques instants.

Saupoudrer de farine. Remuer. Rajouter le concentré de tomate, le vin blanc et le bouillon de volaille. Bien mélanger.

Saler et poivrer.

Laisser cuire 40 min à la casserole ou 20 min à la cocotte minute.

Servir avec du riz basmati, des pâtes tagliatelles ou des frites.