

### Cuisse de dinde à la cocotte minute



#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 cuisses de dinde (1 kg 500 environ)
- 1 oignon
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- olives vertes – olives noires
- huile - beurre
- sel, poivre, herbes de Provence

Dans la cocotte minute, mettre l'huile et un morceau de beurre pour faire dorer les cuisses de dinde, quand elles sont bien dorées, ajouter l'oignon émincé. Laisser revenir quelques instants, arroser avec le bouillon de volaille, saler, poivrer et parsemer d'herbes de Provence.

Fermer la cocotte et laisser cuire 25 minutes à partir de la rotation de la soupape.

Pendant ce temps, préparer une sauce tomate avec une boîte de tomates concassées, une cuillère à soupe de concentré de tomates, quelques olives vertes et noires coupées en morceaux. Saler, poivrer. Laisser mijoter. Quand les cuisses sont cuites, prélever du jus de cuisson et le rajouter à la sauce tomate.

Servir chaud avec du riz basmati.