

OSSO BUCCO de dinde

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

- **6 morceaux d'osso bucco (cuisse de dinde tranchée) de 150 gr environ**
- **2 gros oignons**
- **2 gousses d'ail**
- **4 tomates**
- **1 verre de vin blanc**
- **1 cube de bouillon de poule**
- **1 petite boîte de concentré de tomates**
- **Aromates (sel, poivre, curcuma, thym)**
- **Huile d'olive**
- **4 cuillères à soupe de farine**

Préparer le bouillon de volaille : mettre le cube de bouillon dans ½ litre d'eau et porter doucement à ébullition. Quand le cube est fondu, ajouter le vin blanc et le concentré de tomate hors du feu.

Faire doucement fondre les oignons finement émincés ainsi que l'ail dans quatre cuillérées à soupe d'huile d'olive.

Attention de ne pas laisser brunir.

Ajouter les tomates préalablement coupées en petits dés.

Laisser cuire doucement à feu doux (30 mn) en surveillant. Si nécessaire ajouter un peu du bouillon pour éviter d'attacher.

Rouler les pièces de viande dans la farine, et les faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Les saler (gros sel de Guérande).

Allonger le confit d'oignon et de tomates avec le bouillon. Assaisonner à votre convenance avec les épices.

Mettre à feu doux jusqu'à petit bouillon.

Mettre les morceaux de viande dans la préparation, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant au moins 30/40 minutes. Mélanger délicatement.

Vérifier la cuisson de la viande et prolonger si nécessaire.

Il est possible de terminer la cuisson, au four, en disposant les morceaux de viande dans un plat à gratin et en recouvrant avec la sauce. Four à 170°.