

OSSO-BUCO DE DINDE

Juillet 2003 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de cuisse de dinde en rondelles
- ★ 1 bel oignon paille
- ★ 1 Kg de tomates
- ★ 1 cuillère à soupe de maïzena
- ★ 400 g de champignons de Paris frais
- ★ 12 cl de vin blanc sec
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 80 g de margarine (50 + 30)
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Cocotte en fonte, 2 Casseroles, Égouttoir, Saladier, Poêle

Préparation : 20 mn

Cuisson : 2h00

Difficulté : Moyenne

Coût indicatif : 10,20 € (soit 1,70 € par personne)



Recette :

Peler l'oignon, le couper en rondelles. Peler les gousses d'ail. Mettre les tomates dans une casserole d'eau bouillante durant 1 minute. Les égoutter et les peler à chaud, les concasser grossièrement. Dans une petite casserole porter à frémissement 1 dl d'eau, couper le feu, ajouter le fond de volaille déshydraté et bien mélanger. Mettre 50 g de margarine dans une cocotte en fonte et faire revenir les morceaux de dinde. Lorsqu'ils sont bien dorés, saupoudrer avec la maïzena, remuer, baisser le feu, mouiller avec le bouillon, le vin blanc. Assaisonner, ajouter le bouquet garni, les gousses d'ail et les oignons.

Ajouter les tomates et laisser cuire à feu doux, à couvert 2 heures. Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper rapidement dans de l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu doux dans une poêle avec 30 g de margarine, saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement. Ajouter les champignons 30 minutes avant la fin de cuisson de la viande.

Servir avec des pâtes, du riz ou de la purée.

Boisson :

Un Bergerac rouge. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.