

# Ossobuco de dinde



## Ingrédients

- 1 sachet de bouillon de volaille
- 500 ml d'eau
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 600 g d'osso buco de dinde
- QS de farine
- 60 g de carottes râpées
- 80 g de poireaux en rondelles
- 2 verres doseur de vin blanc (180 ml)
- 70 g de concentré de tomates (petite boîte)
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- sel (modéré)
- poivre du moulin

## Préparation :

Reconstituer un bouillon avec l'eau et le sachet de volaille

Dans le bol du Cook'in®, mixer 1 oignon coupé en 4 (panier inox + **10 sec/pulsions TURBO**). Retirer le panier. Ajouter l'huile d'olive, faire rissoler **3 min/100°C/vit 1**. Fariner les morceaux de viande coupés en gros tronçons (3 X 3 env.). Ajouter aux oignons, faire revenir **5 min/100°C/vit 2**. Ajouter les carottes râpées, les poireaux en rondelles, le bouillon reconstitué.

Cuire **25 + 5 min/110°C/vit 2**. Tout en commençant à cuire, ajouter le vin blanc, le concentré de tomates dilués ensemble. Puis le persil et l'assaisonnement. 5 min avant la fin de cuisson, retirer le verre doseur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	oignons	<b>10 sec</b>			TURBO
	Huile d'olive	<b>3 min</b>	<b>100°C</b>	<b>1</b>	
	Viande farinée	<b>5 min</b>	<b>100°C</b>	<b>2</b>	
	Poireaux, carottes, bouillon	<b>25 min</b>	<b>110°C</b>	<b>2</b>	
	Vin blanc, tomate concentrée, persil, assaisonnement				
		<b>5 min</b>	<b>110°C</b>	<b>2</b>	

**Ma touche perso :**

**Autour de ma table©**

by Cachou66

www.autourdematable.com