

Osso bucco de dinde au Pinot gris

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 1 h

Je cuisine ce plat la veille et le réchauffe doucement le lendemain pendant 30 minutes à découvert. La sauce est plus onctueuse.

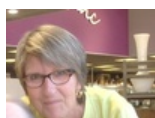
Ingrédients

- 4 morceaux de dinde pour osso bucco
- 40 cl de pinot gris
- 4 tomates
- 1 boîte de tomates concassées
- 0,25 litre de bouillon de poule
- 4 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- thym
- laurier
- persil
- basilic
- 3 cs de farine
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Farinez les morceaux de dinde, épicez et faites-les rissoler dans une sauteuse avec l'oignon émincé. Coupez les tomates et l'ail. Ajoutez-les dans la sauteuse avec la boîte de tomates, le vin, les herbes et le bouillon de poule. Mélangez bien et laissez mijoter une bonne heure.
- 2 Le lendemain, réchauffez pendant 30 minutes, parsemez de persil et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- 3 Servez avec des pâtes fraîches et du parmesan.

Proposé par

**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplicitegigi.](https://www.simplicitegigi.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

