

Osso bucco de dinde au potiron et aux carottes



Plat **Moyen**

Pour : 5 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Le potiron est vraiment l'aliment le plus facile à utiliser en sucré comme en salé. Avec cette recette, vous allez le découvrir en ragoût aux belles couleurs automnales... À la place du potiron, vous pouvez utiliser du potimarron dont le goût est un peu plus typé et, si vous en avez, quelques châtaignes finiront très bien ce plat.

Ingrédients

- 8 morceaux d'osso bucco de dinde
- 4 carottes - de belle taille
- 500 g de potiron
- 1 oignon - de grande taille
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates - pelées
- 1 verre de vin blanc - sec dilué dans 1 verre d'eau
- sel
- farine
- huile d'olive
- poivre
- thym
- laurier

Préparation

- 1 Dans une cocotte, faites chauffer deux cuillères d'huile d'olive, farinez les morceaux de dinde et faites-les revenir à feu vif pour les colorer de tous côtés.
- 2 Ajoutez l'oignon finement émincé et laissez fondre quelques minutes à feu moyen.
- 3 Ajoutez les tomates pelées et coupées en petits dés, puis les gousses d'ail grossièrement écrasées, le vin blanc sec et le verre d'eau.
- 4 Mélangez le tout puis versez les carottes que vous aurez préalablement épluchées et coupées en rondelles. Remuez pour que les carottes s'imprègnent bien du fond de sauce.
- 5 Salez, poivrez, ajoutez 2 feuilles de laurier et un peu de thym. Couvrez et laissez cuire 5 minutes à la cocotte-minute.
- 6 Ajoutez enfin le potiron que vous aurez coupé en gros dés. Laissez cuire le tout à nouveau 10 minutes à la cocotte-minute et servez bien chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

