

Osso bucco de dinde



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients

- 1 kg de viande de dinde pour osso buco
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 cs de farine
- coulis de tomate
- vin blanc sec
- bouquet garni
- paprika
- 3 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Farinez votre viande.
- 2 Faites-la dorer de toute part avec les oignons coupés en lamelles.
- 3 Versez le vin blanc, le coulis, les tomates, les épices, le bouquet garni. Salez et poivrez.
- 4 Faites cuire 20 minutes en autocuiseur ou le double en cuisson lente.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

