

# Osso-bucco de dinde à la tomate



**Temps de préparation: 5 mn**

**Temps de cuisson: 5 mn + 40 mn**

## Ingrédients pour 6 personnes:

- 6 beaux morceaux de dinde coupés avec l'os
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 2 petits oignons
- 2 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail en chemise (garder la peau)
- 1 petit verre de vin blanc sec
- 50 cl d'eau
- 1 bouillon cube bio aux légumes
- 1 petite boîte de pulpe de tomates
- Sel, poivre

## Recette:

- Faire chauffer l'eau pour dissoudre le bouillon cube dedans.
- Peler et couper les oignons en fines lamelles.
- Faire revenir les morceaux de viande et les oignons dans la cocotte minute avec l'huile d'olives. Saler et poivrer
- Quand la viande est bien dorée, mouiller avec le vin blanc.
- Ajouter l'ail en "chemise", le laurier, le bouillon et la pulpe de tomates. Mélanger un peu.
- Fermer la cocotte et cuire 40 mn à feu moyen à partir du moment où la soupape commence à tourner.
- Servir bien chaud avec du riz blanc par exemple.