

Osso buco de dinde

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	45 min
Repos :	10 min
Cuisson :	35 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	4

signaler un problème

INGRÉDIENTS

1 oignon 2 gousse(s) d'ail 80 g de blanc de poireaux 80 g de carotte(s) 45 g d'huile d'olive 35 g de farine de gruau T45
 400 g d'eau 150 g de vin blanc 1 cube de bouillon de poule dégraissé 70 g de concentré de tomate du poivre 5 baies (moulin)
 du sel fin de Guérande (modéré) 1000 g d'osso buco de dinde (désossé) du persil frais ciselé

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Dans le bol, mettre l'oignon coupé en 8, l'ail en 2, le poireau et la carotte en tronçons de 2 cm. Mixer 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Racler les bords. Ajouter l'huile d'olive et faire rissoler 3 minutes - 100°C - vitesse 1. (sans verre doseur)		3 min	100 °C	1	
Ajouter la farine et mélanger 2 minutes - 90°C - vitesse 2.		2 min	90 °C	2	
Verser l'eau, le vin blanc, ajouter le cube de bouillon, le concentré de tomates, saler et poivrer. Mélanger 20 secondes - vitesse 2.		20 sec		2	
Ajouter la viande de dinde désossée et coupée en morceaux (pas trop petits) et faire mijoter 30 minutes - 110°C - vitesse 1. Mélanger avec la spatule et la laisser le temps de la cuisson à la place du verre doseur. Remuer de temps en temps (2 ou 3 fois)		30 min	110 °C	1	
Laisser mijoter sans cuisson 10 minutes - vitesse 1. (verre doseur en place)		10 min		1	
Dresser à l'assiette en parsemant de persil frais ciselé, accompagné de pommes de terre ou pâtes fraîches ou semoule de blé ou boulgour. Bon appétit.				0	