



Autres volailles

Osso bucco à la dinde



1h30

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h10

CUISSON

0

REPOS

461

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour l'osso buco

400 g **Escalope(s) de dinde**
750 g **Cuisse(s) de dinde**
50 cl **Bouillon de volaille**
25 cl **Vin blanc**
120 g **Farine**
4 **Tomate(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
3 tige(s) **Céleri-Branche**
1 c. à soupe **Sauce tomate**
3 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la gremolata

1 botte(s) **Persil plat**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Citron(s)**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation et cuisson de la dinde

- 1 Assaisonner les blancs et les cuisses de dinde avec le sel et le poivre.
- 2 Mettre la farine dans une assiette creuse. Plonger les morceaux de dinde pour les enrober de farine, puis les secouer pour en retirer l'excédent. Réserver.
- 3 Mettre une cocotte à chauffer avec l'huile. Ajouter les morceaux de dinde. Les faire revenir sur toutes leurs faces.
- 4 Peler et émincer les oignons avec un couteau éminceur.
- 5 Peler les carottes, les émincer finement à l'aide d'une mandoline.
- 6 Casser les extrémités du céleri puis tirer sur la longueur pour retirer les fils.
- 7 Emincer finement le céleri à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Une fois les morceaux de dinde dorés, les retirer de la cocotte et les réserver dans une assiette.
- 9 Ajouter dans la cocotte les oignons, les carottes et le céleri. Les laisser suer pendant environ 5 minutes.
- 10 Ajouter la sauce tomate et le laurier. Assaisonner de sel

et de poivre, mélanger avec une cuillère en bois.

- 11 Ajouter le vin puis amener à ébullition. Laisser réduire la sauce pendant quelques minutes.
- 12 Peler puis couper les tomates en fines tranches.
- 13 Ajouter les morceaux de dinde dans la cocotte, puis couvrir aux 3/4 avec le bouillon de volaille.
- 14 Ajouter les tomates. Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant une heure.
- 15 Mélanger régulièrement l'osso bucco.

Étape 2

Préparation de la gremolata

- 1 Pendant la cuisson de l'osso bucco, ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur, le réserver dans un bol.
- 2 Peler les gousses d'ail, les presser à l'aide d'un presse-ail et les réserver dans le bol.
- 3 Laver le citron, prélever le zeste à l'aide d'un zesteur.
- 4 Hacher finement le zeste à l'aide du couteau éminceur puis l'ajouter dans le bol.
- 5 Mélanger les ingrédients avec une cuillère à soupe puis réserver pour le dressage.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir l'osso bucco dans les assiettes.
- 2 Ajouter un peu de gremolata à côté.
- 3 Décorer de brins de romarin. Servir chaud.

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Romarin**