



OSSO BUCCO DE DINDE FAÇON COQ AU VIN

4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure

Prix : ★☆☆☆
Temps : ★★★☆
Difficulté : ★★★☆



Ingrédients :

Marinade

- 1 kg d'osso bucco de dinde
- ½ litre de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 carotte en rondelle
- le vert d'un poireau en morceau de **1 à 2 centimètres**
- ½ oignon émincé
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à café de sel

- 2 clous de girofle

Garniture :

- 100 grammes de gros lardons fumés
- 1 kg de carottes en grosses rondelles
- ½ oignon émincé
- ½ litre d'eau et un cube de volaille

Mise en marinade :

12h à 48h avant la cuisson :

- ➊ **Mélanger** la viande et les éléments de la marinade
- ➋ **Filmer** au contact et mettre au frais.

La cuisson

- ➌ Sortir les morceaux de viande de la marinade et les égoutter.
- ➍ Filtrer la marinade et jeter le reste.
- ➎ Dans une cocotte très chaude, mettre **2 à 3 cuillères à soupe d'huile** et **faire revenir** les morceaux de dinde sur toutes les surfaces en 2 fois.
- ➏ Baisser le feu et faire revenir l'oignon.
- ➐ Ajouter la farine, bien mélanger.
- ➑ **Option** : ajoutez le concentré de tomate et le cuire 30 secondes pour diminuer l'acidité.
- ➒ Ajouter le jus filtré de la marinade, l'eau, le cube de volaille, la viande et monter à ébullition.
- ➓ **Cuire à feu très doux pendant 45 minutes** à couvert.
- ➙ Ajouter les **lardons** et cuire encore 15 minutes.
/!\ Bien remuer toutes les 15 minutes pour éviter que cela n'accroche.



Liaison :

Si la sauce n'est pas assez liée en fin de cuisson : mélanger 2 cuillères à soupe de farine et 2 cuillères à soupe d'huile dans un récipient, monter la sauce à ébullition, ajouter un peu de ce mélange et cuire 2 minutes. Recommencer si besoin.

⑩ Salez et poivrez au besoin.

Accompagnement :

Servir avec des tagliatelles ou des pommes de terre vapeur ou au four.

Accord met / vin

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rouge, **Châteaumeillant** Goyer ou **Vieilles vignes** Drussé.
Astuce : utiliser le même vin pour la marinade et pour la dégustation.

Bon appétit !