



OSSO BUCCO DE DINDE AUX TOMATES ET AU JUS D'AGRUMES

4 personnes – 1 heure

Prix : ★☆☆☆

Temps : ★★☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



Ingrédients :

- 4 à 6 morceaux d'osso bucco de dinde
- 1 kg de tomates
- 2 oranges à jus bio ou 1 pamplemousse
- 1 oignon
- aromates : 2 feuilles de laurier et 1 clou de girofle (ou autre suivant votre goût)
- sel et poivre
- huile d'olive

- ➊ Laver les **tomates** et les couper en **petits cubes**.
- ➋ Dans une sauteuse ou cocotte, **sur feu bien chaud** : verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et **bien faire dorer les morceaux de viande**.
- ➌ Baisser le feu et ajouter **l'oignon** coupé petit, puis remuer jusqu'à ce qu'ils soient translucides avant d'ajouter **l'ail haché**.
- ➍ Ajouter les tomates. **Saler, poivrer puis couvrir**.
- ➎ Presser les oranges ou le pamplemousse. Ajouter le jus à la préparation. *(si on a opté pour des oranges bio, on peut ajouter un peu de zeste d'orange pour corser le goût d'agrume et ajouter une pointe d'amertume)*
- ➏ **Laisser cuire à couvert 45 minutes à feu doux**.
- ➐ Monter le feu et enlever le couvercle pour **bien faire réduire la sauce** (ce qui permet de concentrer les saveurs).
- ➑ Ajuster en sel et poivre avant de servir avec des pâtes, des pommes de terre au four ou du riz cuit à l'étouffée.

Bon appétit !