Osso Bucco de Dinde Fondant au Cookeo

Sauce parfumée aux carottes, concassé de tomates, vin blanc sec et zeste d'agrume

PRÉPARATION	MODE DORER	SOUS PRESSION	PORTIONS
10 min	6 min	18 min	4 pers.

INGRÉDIENTS REQUIS

- [ ] 4 belles rouelles d'osso bucco de dinde (environ 800 g à 900 g)
- [ ] 3 carottes moyennes coupées en rondelles de 5 mm
- [ ] 1 branche de céleri émincée finement
- [ ] 1 gros oignon jaune émincé & 2 gousses d'ail hachées
- [ ] 400 g de concassé de tomates en boîte (ou pulpe fine)
- [ ] 100 ml de vin blanc sec (type Sauvignon ou Chardonnay)
- [ ] 150 ml de bouillon de volaille chaud
- [ ] 1 cuillère à soupe rase de farine de blé (pour singer la viande)
- [ ] 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- [ ] 1 bouquet garni (2 brins de thym, 1 feuille de laurier)
- [ ] Le zeste râpé d'une demi-orange bio non traitée
- [ ] Sel fin et poivre noir du moulin

RÉGLAGES COOKEO

Accessoires : Cuve antiadhésive officielle Moulinex, spatule en bois ou silicone souple

CONSEIL D'ATELIER

Farinez bien les rouelles avant de dorer pour lier naturellement la sauce tomate. Ajoutez le zeste d'orange uniquement en fin de cuisson pour préserver sa fraîcheur.

INSTRUCTIONS PAS À PAS (5 GESTES CLÉS)

1. **Coloration de la dinde**
   Enclenchez le mode Dorer. Versez l'huile d'olive dans la cuve. Farinez légèrement les rouelles de dinde et faites-les dorer 3 minutes sur chaque face jusqu'à coloration dorée. Réservez-les sur une assiette propre.

2. **Suer la garniture et déglacer**
   Dans la même cuve sans la rincer, jetez l'oignon émincé, le céleri et l'ail. Laissez suer 2 minutes en remuant. Versez le vin blanc sec et grattez soigneusement le fond de la cuve avec la spatule pour décoller tous les sucs caramélisés.

3. **Assemblage des ingrédients**
   Ajoutez les carottes en rondelles, le concassé de tomates, le bouillon de volaille chaud, le bouquet garni, le sel et le poivre. Mélangez bien, puis déposez les rouelles de dinde au cœur de la sauce.

4. **Cuisson sous pression (18 min)**
   Fermez et verrouillez le couvercle du Cookeo. Lancez la Cuisson Sous Pression (ou Cuisson Rapide) pour exactement 18 minutes.

5. **Touche finale et service**
   À l'ouverture de la vapeur, sortez le bouquet garni. Parsemez du zeste d'orange râpé et remuez délicatement. Si vous désirez une sauce plus sirupeuse, laissez frémir 2 minutes en mode Dorer. Servez bien chaud nappé de sauce.

© Cuisine Cookeo • Ne pas jeter sur la voie publique