



# SOT L'Y LAISSE DE DINDE FAÇON OSSO BUCO

## INGRÉDIENTS

- 800 GR DE SOT L'Y LAISSE DE DINDE\*
- 2 POTS DE COULIS DE TOMATE\*
- 20 CL DE VIN BLANC SEC\*
- PIMENT D'ESPELETTE\*
- 3 CAROTTES
- 1 OIGNON
- 1 GOUSSE D'AIL
- FEUILLE DE LAURIER
- 1 CUBE DE BOUILLON DE VOLAILLE
- FARINE

## PRÉPARATION

- PELEZ ET COUPEZ LES CAROTTES ET L'OIGNON.
- HACHEZ TRÈS FINEMENT L'AIL.
- AJOUTEZ UNE CUILLÈRE À SOUPE DE FARINE SUR LA VIANDE, TOUTES LES FACES DOIVENT ÊTRE IMPRÉGNÉES.
- DANS UNE COCOTTE, FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- FAITES REVENIR LES MORCEAUX DE VIANDE DE CHAQUE FACE, PUIS RÉSERVEZ-LES.
- AJOUTEZ L'OIGNON ET LES CAROTTES DANS LA COCOTTE AFIN DE LES FAIRE REVENIR 5 MINUTES.
- AJOUTEZ L'AIL PUIS FAITES REVENIR LE TOUT ENCORE 2 MINUTES.
- DÉGLACEZ AVEC 20 CL DE VIN BLANC.
- AJOUTEZ LES POTS DE COULIS DE TOMATE.
- AJOUTEZ LA VIANDE.
- AJOUTEZ LE CUBE DE BOUILLON AVEC 20 CL D'EAU.
- ASSAISONNEZ AVEC DU SEL ET DU PIMENT D'ESPELETTE.
- AJOUTEZ DES FEUILLES DE LAURIER.
- COUVREZ ET BAISSÉZ LE FEU AU MINIMUM.
- LAISSEZ MIJOTER PENDANT 1 H 20.
- AJOUTEZ À LA FIN DU PERSIL.