

## Osso-bucco de Dinde Milanaise



Suggestion de présentation

### Pour 5 personnes:

- 1, 500 kg d'osso bucco de dinde
- 100 gr de pancetta
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 150 gr de jeunes carottes
- 500 gr de tomates fraîches
- 50 gr de tomates séchées
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 orange non traitée
- 1 verre de vin blanc sec
- 1/4 de L de bouillon de volaille
- 500 gr de pâtes fraîches
- sel & poivre du moulin, farine

Eplucher, laver tous les légumes; rouler les tranches de pancetta, les maintenir avec une pique en bois. Monder et concasser les tomates c'est [ici](#). Couper en deux les oignons nouveaux et les jeunes carottes, les suer dans une cocotte à l'huile d'olive...

... ajouter la pancetta, rissoler quelques minutes puis réserver le tout sur une assiette. Dans la même cocotte, rajouter un peu d'huile d'olive puis faire revenir sur toutes les faces les morceaux de dinde farinés, assaisonner de sel et poivre du moulin. Déglacer au vin blanc, réduire légèrement, disposer sur la viande les oignons et carottes...

... mouiller à hauteur de bouillon de volaille, ajouter la tomate concassée, l'ail écrasé, la pancetta et le bouquet garni composé de queues de persil, thym, laurier et feuilles de sauge. Couvrir et laisser mijoter pendant 35 à 40 minutes...

... retirer les piques de la pancetta puis l'osso-bucco avec la garniture dans le plat de service, maintenir au chaud. Ajouter à la sauce le zeste de l'orange râpé, les tomates séchées, laisser réduire, rectifier l'assaisonnement. Cuire les pâtes 3 mn à l'eau bouillante salée, égoutter et lier au beurre. Verser la sauce sur l'osso-bucco, servir aussitôt.