

## Osso bucco de dinde à la Milanaise



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Carottes	~
100 g	Farine de blé type 55 en sac 5 kg MOULIN	0088638
1	Fonds de veau en brique 1 L CHEF	0220632
5 centilitres	Huile Rissoline en bouteille 1 L AMPHORA	0044689
100 g	Oignons	~
10 pièces	Osso bucco de dinde	~
250 g	Parmesan râpé	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
1	Sauce tomate aux légumes en boîte 3/1 PANZANI	0042880
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
500 g	Spaghetti Ultra-Résistantes en sac 5 kg PANZANI PLUS	0034181

### Étapes de préparation

- 1 Préparer la garniture aromatique. Eplucher les oignons et les carottes, tailler en brunoise les carottes, ciseler les oignons, tamponner les morceaux de viande avec la farine. Donner une belle coloration aux morceaux de dinde dans un sautoir avec de la matière grasse, assaisonner de sel et de poivre. Ajouter la garniture aromatique, la faire suer puis ajouter le fond de veau et la sauce tomate. Laisser cuire à couvert pendant 30 à 40 minutes.
- 2 Cuire les spaghettis, dans un grand volume d'eau salée. Les rafraichir et réserver jusqu'au service.

3

Une fois la viande cuite décanter les morceaux de viande. Dresser sur un plat de service les pâtes accompagnées de sauce tomate, de fond de veau et de parmesan.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny rouge AOC 2017 en bouteille 75 cl DOMAINE DE NERLEUX