



OssO BuCCO de Dinde à la moutarde

Ingrédients (pour 6 personnes)

6 morceaux d'OssO BuCCo
1 verre de vin blanc
2càs de moutarde à l'ancienne
1 oignon
2 échalotes
2 carottes
210cl de crème liquide
2càs + 1càs de farine
50cl de bouillon de Volaille
3càs d'huile d'olive
sel, poivre

Fariner les morceaux de viande (utiliser 2càs de farine). Réserver.

Émincer l'oignon et l'échalote. Éplucher et couper en rondelles, les carottes.

Faire dorer les morceaux de viande dans votre marmite et dans l'huile d'olive.

Enlever la viande de la marmite.

Faire revenir l'oignon et les échalotes.

Verser le vin blanc et ajouter la moutarde. Mélanger.

Saupoudrer 1càs de farine et mélanger à nouveau.

Laisser épaissir la sauce et ajouter la viande.

Verser le bouillon de volaille, la crème liquide et les carottes.

Laisser mijoter le tout pendant 40 minutes à feu doux.

Réchauffer, c'est encore meilleur ...