

## **Dinde à l'italienne**

### *Ingrédients*

1 kg de dinde type osso bucco

1/2 oignon

400 gr de carottes en rondelles (surgelés)

400 gr de champignon de Paris

1 bocal de sauce tomates Napolitaine

sel, poivre



*Faites revenir l'oignon avec un peu d'huile, ajouter ensuite les morceaux de viande et faire dorer.*

*Une fois les morceaux dorés ajouter un peu de farine, mélanger et ajouter la sauce tomates + l'équivalent du bocal en eau. Couvrir et faire mijoter 30 mn.*

*Au bout de ce temps, ajouter les carottes et champignons et refaire mijoter 30 mn.*