Osso Bucco dinde tomate au cookeo

Osso Bucco dinde tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g d’osso bucco de dinde

1 oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites dorer les osso bucco de dinde

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez 100 ml de vin blanc et la boite de tomates pelées avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud