

Osso buco de dinde fermière au curry et raisins secs

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuisses de dindes fermières coupées en morceaux
- 15 cl de crème fraîche
- 15 cl de bouillon de volailles
- 10 cl de muscat
- 50 gr de beurre
- 30 gr de raisins secs
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe d'huiles
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de curry
- Sel, poivre

- Préchauffez-le four sur th6 (180°C).
- Dans une cocotte, dorez les morceaux de dinde dans une cuillerée à soupe d'huile et 20 gr de beurre chauds.
- Saupoudrez-les de curry et remuez pendant 1 min.
- Ajoutez le vin, le bouillon et les raisins secs.
- Salez et poivrez, laissez mijoter à couvert pendant 35 min.
- Egouttez et réservez la viande au chaud.
- Faites réduire le jus de cuisson de moitié, ajoutez la crème et la moutarde.
- Laissez frémir jusqu'à épaississement.
- Posez les morceaux d'osso buco sur les assiettes chaudes et nappez-les de sauce.
- Entournez-les avec des galettes de pommes de terre, servez chaud !