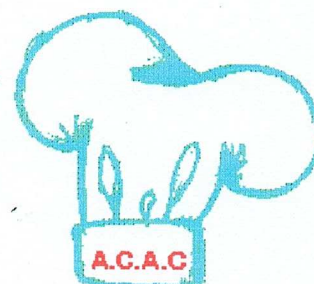


OSSO BUCCO DE DINDE AUX ZESTES D'ORANGE ET DE CITRON

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100

Description:



| Denrées | Poids | Méthode de fabrication |
|--------------------------------|--------|---|
| Osso bucco de dinde | 100 | <ul style="list-style-type: none"> - En sauteuse, faire colorer les deux faces des osso bucco, réserver. - Faire revenir la brunoise. - Disposer les osso bucco sur la brunoise, les peaux d'oranges séchées, la tomate, concassée et l'ail. - Mouiller avec les fonds à hauteur. - Cuire lentement à couvert; éventuellement ajouter du fond en cours de cuisson. - Réserver les osso bucco en GN. - Eliminer les peaux et le bouquet garni. - Napper avec le fond de cuisson réduit. - Parsemer les zestes sur les pièces de viandes <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cette recette peut s'adapter à toutes viandes blanches - La brunoise existe en surgelé. |
| carottes brunoise | 2,5 kg | |
| Oignons en brunoise | 2,5 kg | |
| Céleris en brunoise | 2,5 kg | |
| Ail haché | 100 g | |
| Tomates concassées 5/1 | 2 btes | |
| Peaux d'oranges séchées | 8 | |
| Bouquet garni | 1 | |
| Fond de volaille | QS | |
| Fond brun de veau lié | 1 l | |
| zestes d'oranges et de citrons | QS | |
| Sel | QS | |
| Poivre | QS | |