



OSSO BUCCO DE VOLAILLE

INGREDIENTS

200g d'oignons
4 cuisses de poulet
2 branches de céleri
2 gousses d'ail
1 petite bouteille de vin blanc de cuisine
2 boîtes de tomates pelées
1CS de thym
4 carottes
200g de champignons de Paris
200g de riz blanc

Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte. Ajouter des cuisses de poulet coupées en 2 (ou 1 cuisse de dinde). Ajouter le céleri coupé en petits dés et les gousses d'ail hachées. Verser la petite bouteille de vin blanc de cuisine, les tomates pelées, du thym émiellé, 1 grand verre d'eau, saler et poivrer et laisser mijoter 1h à feu doux. Ajouter les carottes coupées en rondelles et les champignons émincés. Cuire encore 20min.
Servir avec du riz blanc.
Déguster.