



## OSSO BUCCO DE DINDE FAÇON TAJINE

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

3 oignons  
huile d'olive  
450g de sauté de dinde  
cannelle  
cumin  
curcuma  
sel, poivre  
2 grosses oranges  
400g de carottes en  
rondelles  
20 pruneaux  
1 bouillon cube

Dans une cocotte, émincer les oignons et les faire revenir avec un peu d'huile d'olive. Ajouter des morceaux de dinde et les faire revenir sur toutes les faces. Ajouter de la cannelle, du cumin, du curcuma, sel et poivre. Bien remuer. Presser les oranges et ajouter la pulpe. Rajouter les carottes en rondelles précuites à la vapeur, une vingtaine de pruneau, 1 bouillon cube et 25cl d'eau. Fermer la cocotte et laisser cuire 20 min. Déguster.