

OSSO BUCO



Ingrédients (pour 6 personnes) :

12 morceaux de jarret de veau
2 carottes en rondelles
2 oignons émincés
1 branche de céleri émincée
2 gousses d'ail pilées
2-3 cs de farine
1 grosse boîte de tomates
125 ml de vin blanc
300 ml de bouillon de bœuf
1 branche de thym
1 cs de zeste de citron
1 feuille de laurier

- Faites chauffer 5 cs d'huile d'olive dans une cocotte en fonte.
- Enrobez les morceaux d'osso buco de farine et faites dorer la viande sur toutes les faces. Mettre en attente la viande dans une assiette.
- Remettre un peu d'huile dans la cocotte si nécessaire et faites revenir les oignons, les carottes, le céleri et l'ail pendant 5 minutes.
- Ajoutez le vin blanc, portez à ébullition puis mettre le bouillon, les tomates avec leur jus, le thym, le laurier, le zeste de citron et rectifiez l'assaisonnement.
- Remettre le veau dans la cocotte et faites cuire 1h30 à couvert dans un four à 180°C (il est possible de cuire directement sur le feu, dans ce cas la cuisson est un peu plus courte, 1 heure à feu doux).
- Dégustez bien chaud avec des pâtes.