

OSSO BUCCO

Pour 4 personnes - Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 45

Ingrédients

- 4 rouelles de jarret de veau de 250 g
- 2 carottes
- 1 petit coeur de céleri-branches
- 2 oignons
- 1 boîte de pulpe de tomates (230 g)
- 1 feuille de laurier • 1 brin de thym
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 morceau de sucre • sel. poivre



Pour la sauce gremolata : 1 citron non traité, 1 gousse d'ail, 5 brins de persil, 1 branche de basilic, 30 g de beurre.

Préparation

Pelez oignons et carottes. Emincez le céleri. Coupez les carottes et les oignons en dés. Faites-les dorer. Ajoutez la tomates, le vin blanc, 20 cl d'eau, le sucre et la feuille de laurier. Laissez-les revenir pendant 1 ou 2 min.

Versez la farine dans une assiette.. Salez, poivrez. Passez-y les rouelles sur les deux faces. Chauffez l'huile, faites revenir les tranches de viande. Retirez-les lorsqu'elles sont dorées.

Disposez les rouelles sur le lit de légumes. Parsemez de thym effeuillé. Glissez-le au four et laissez cuire 1 h 30 à 180°

Préparation de la sauce gremolata : Pelez et hachez l'ail, le persil et le basilic. Prélevez le zeste de citron, taillez-le en petits morceaux.

Malaxez à la fourchette le beurre et l'ail, y incorporer le zeste de citron, le persil et le basilic. Arrosez de jus du citron.

Ajoutez la sauce à l'osso-bucco avant de servir.

Vous pouvez l'accompagner d'un risotto, d'une polenta...

Conseils : L'osso-bucco peut être préparé la veille.

Il est encore meilleur réchauffé.

La sauce gremolata doit toujours être ajoutée au dernier moment.

