

Osso buco

ingrédients

osso buco

4 tranches de jarret de veau
(8 cm)
ou 8 de 4 à 6 cm de haut
3 cuillères à soupe de farine
30 g de beurre
huile d'olive
sel, poivre
250 ml de vin blanc sec
250 ml de bouillon de veau
2 à 3 tomates charnues
*ou 450 g de tomates pelées en
boîte*
1 tige de céleri-branche avec les
feuilles
1 carotte
1 gousse d'ail
1 petit oignon
feuille de laurier
thym

pour la gremolata

3 cuillères à soupe de persil
haché
3 gousses d'ail
le zeste d'1 citron

préparation

hachez le céleri-branche, coupez la carotte, ciselez l'ail, coupez
l'oignon en petits morceaux
épépinez les tomates et coupez-les en morceaux
utilisez un large bol à fond épais
salez et poivrez la viande, farinez-la
réchauffez le beurre avec l'huile d'olive, ajoutez l'ail
faites cuire les tranches les unes après les autres
une fois qu'elles sont bien dorées (environ 10 à 12 minutes), retirez-
les de la poêle et gardez-les au chaud dans le four à 65°C

ajoutez l'oignon, le céleri-branche et la carotte au jus de cuisson
faites revenir environ 3 minutes à feu moyen
ajoutez à nouveau la viande
ajoutez le vin, les tomates, un peu de laurier et de thym
laissez mijoter 15 minutes et ajoutez le bouillon
laissez cuire le tout à feu doux avec un couvercle, pendant 60 à
90 minutes, jusqu'à ce que la viande soit tendre
vérifiez régulièrement si vous ne devez pas rajouter un peu de jus

préparez la gremolata

hachez finement l'ail et le persil et mélangez avec le zeste de citron

laissez un peu épaissir le jus de cuisson de la viande
ajoutez la gremolata

disposez quelques tranches de jarret sur un plat
arrosez de sauce
servez avec une tranche de citron

Absolument délicieux avec un risotto.