

Osso-buco

Recette pour 4 personnes :

Les ingrédients :

Jarret de veau avec os 4 tranches (1,2 kg environ) ; carottes 2 ; oignon 150 g ; tiges de céleri 3 ; gousses d'ail 2 ; bouquet garni 1 ; farine 25 g ; huile d'olive 3 c à soupe ; beurre 25 g ; vin blanc sec 25 cl. ; sauce tomate ou "mijoté de tomate frito" 1 boîte de 370 ml. ; sel et poivre ; persil haché 1 c à soupe.

1. Eplucher, laver, les légumes. Tailler en petits dés les carottes et le céleri. Hacher l'ail et l'oignon.
2. Saler et poivrer les tranches de jarret. Les faire revenir dans la sauteuse avec le beurre et 2 cuillères d'huile d'olive, pendant 15 minutes en retournant à mi-cuisson. La viande doit être dorée. Réserver au chaud en fin de cuisson avec un couvercle.
3. Faire suer la garniture (avec l'huile d'olive restante si nécessaire), sans coloration environ 5 minutes.
4. Verser le vin blanc, faire réduire légèrement. Compléter avec la sauce tomate et le bouquet garni. Vérifier l'assaisonnement si besoin.
5. Ajouter les jarrets de veau. Cuire à feu doux à couvert environ 1 heure, et retourner à mi-cuisson. (Vous pouvez aussi les cuire au four, à couvert, pendant 1 h.30 th. 5 ou 6.) .
6. Dresser délicatement dans le plat de service, napper de sauce, et parsemer de persil haché.

Informations complémentaires :

Ce plat est aussi très apprécié réchauffé un ou deux jours après.

Servir avec spaghetti et parmesan.