

Osso Bucco

ingrédients pour 6

2 jarrets de veau coupés en 4 tranches épaisses
chacun (soit 8 morceaux)
2 oignon
3 carotte
1 poireau
2 branche de céleri

1 kg de tomates (la tomate en boite convient très
bien...)
15 cl de vin blanc
le zeste d'une orange (facultatif)
1 bouquet garni
2 gousses d'ail

Eplucher l'oignon, la carotte, le poireau, le céleri et les couper en petits cubes

Emonder les tomates et les couper en petits cubes

Fariner légèrement les morceaux de viande et les faire revenir dans une cocotte en fonte avec un peu d'huile d'olive. Ne pas mettre trop de morceaux en même temps dans la cocotte, il vaut mieux le faire en plusieurs fois.

Lorsque les morceaux de jarret sont revenus, déglacer la cocotte avec le vin blanc.

Remettre les morceaux de jarret dans la cocotte avec les oignons, les carottes, le poireau, et le céleri.

Bien alterner la viande et les légumes.

Terminer par les tomates, dont l'humidité se diffusera dans la cocotte.

Saler et poivrer légèrement, et ajouter le bouquet garni, le zeste d'orange et les 2 gousses d'ail épluchées, coupées en 2 et dégermées.

Fermer la cocotte, et l'enfourner à 100° (thermostat 3) pendant 6 heures.

Vérifier en cours de cuisson qu'il reste du liquide dans la cocotte.

Servir dans la cocotte avec des Rigatoni,, de la Polenta, ou un petit risotto. et surtout de la gremolata !

Gremolata : Mélanger le zeste de 2 citrons jaunes râpés, 3 gousses d'ail dégermées et 1/2 bouquet de persil plat finement hachés.